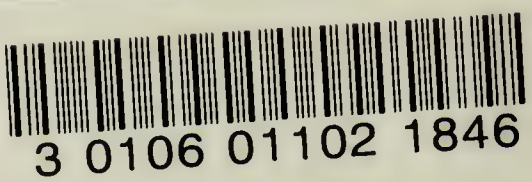
The University Library
Leeds

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY

D - LEO



I 17706

APICIO
MODERNO
DI FRANCESCO LEONARDI

EDIZIONE SECONDA

REVISTA, CORRETTA, ED ACCRESCIUTA
DALL' AUTORE.

Nec sibi cœnarum quivis temere arroget artem
Ni prius exacta tenui ratione saporum.
Orat. lib. 2. sat. 4. ver. 35.

TOMO SESTO.

IN ROMA MDCCCVIII.
Nella Stamperia del Giunchi, presso Carlo Mordacchini.

Con Approvazione.

UNIVERSITY LIBRARY LEEDS

514731

APICIO MODERNO.

PARTE SESTA.

Contenente gli Arrosti, i Rifreddi, i Crostacei, le Conchiglie, le Erbe di magro, la Pasticcieria di magro, diversi altri Piatti di magro, i Pesci salati e sfumati, le Vivande da riservirsi sulla mensa, il modo di conservare diverse sorta d' Erbe, quello di estrarre la farina de' Pomi di terra, ed una spiegazione generale de' Termini Francesi.

CAPITOLO PRIMO.

Degli Arrosti, e Rifreddi, di grasso, e di magro.

Regole per la Cottura degli Arrosti.

Sembra certamente una cosa molto facile, quella di far cuocere delle carni allo spiedo; nulladimeno sonovi de' gradi di cottura molto

essenziali, onde servirle al loro punto di perfezione, ciò che si conosce facilmente col dito, coll' occhio, e alla grossezza della vivanda. La cottura è molto avanzata allorchè principia a sortire dalla carne de' piccioli razzetti di fumo; coll' uso peraltro, e colla prattica si apprende benissimo il momento, che si deve levare dal fuoco.

Per conoscere se un Pollo, o un Uccello sarà giunto al suo punto di cottura, pungetelo sotto l' ascella col coltello, allorchè non sorgirà più sugo dal primo, o sangue dal secondo levatelo subito dal fuoco, e servitelo.

Tutte le carni lattanti, come Mongana, Agnello, Capretto, Abbacchio, Porchetta ec. debbono essere ben cotte, ed attenuato il loro sugo, e la loro umidità superflua. Il Manzo, ed il Castrato non tanto, essendo queste carni molto più asciutte, onde devono restare sugose, allorchè si servano in tavola. Il Majale deve essere ben cotto, come le carni lattanti. Tutta la Polleria deve essere cotta al suo punto di perfezione; e finalmente tutto il Selvaggiume essendo poco carico di sughi grossolani, superflui, e vischiosi, deve essere poco cotto, e servito sugoso, mentre se viene disseccato perde la sua sostanza, e la carne resta sovverchiamente asciutta, e di poco buon sapore. Veggasi quanto si è detto sopra questa materia all' Articolo del Selvaggiume piccolo *Tom. III. Cap. III.*, e quanto si dirà quì appresso.

E regola per altro generale di non mettere al fuoco alcun' Arrosto prima del tempo ne-

necessario per la sua cottura ; imperocchè si deve conoscere perfettamente la cottura che richiede ogni Arrosto in particolare, affinchè sia cotto, e servito subito in tavola. Recapito importantissimo, specialmente per il Selvaggiume, Manzo, Castrato ec., dovendosi queste carni mangiare nel loro proprio sugo, altrimenti scolano, divengono asciutte, e non hanno più quella delicatezza e buon sapore, che averebbero avuto se fossero state mangiate nel loro sugo interiore.

Il conoscere questo tempo di cottura riguarda ancora li grossi Pivieri, tutte le Papigliotte, ed ogni altra cosa che si fa cuocere allo spiedo.

Credo, che sia qui inutile lo spiegare, ciò che trovansi nelle quattro stagioni dell'Anno riguardo agli Arrosti, potendosi il Lettore riportare a quanto si è detto alle Produzioni delle quattro stagioni dell' Anno. *Tom. I. pag.* xxvj.

Avvertimenti sopra la Polleria.

In primo luogo non dovete uccidere la Polleria, che cinque, o sei ore dopo, che averà mangiato, e quindi subito spennata, col dito mignolo levategli gl' intestini per la parte da basso, e lavatela bene all' acqua fresca ; fatela poscia raffreddare, e fategli prendere nello stesso tempo una buona forma ; non la ponete in luogo chiuso prima che sia fredda, altrimenti prenderà un cattivo sapore, e si corromperà facilmente ; oltre tutto ciò prima di farla cuocere lasciatela infrollire più o meno secondo la grossezza del Pollo, ed il caldo più o meno della stagione.

Del-

Della Pollanca.

Arrosto ≔ Allorchè volete apprestare una Pollanca per Arrosto sventratela; principiando per il gozzo, che levarete, facendogli un taglio lungo dietro il collo, passate poscia dalla medesima parte il dito dentro il corpo della Pollanca per distaccare gli intestini, che stanno attaccati allo stesso gozzo; indi fategli un taglio da un lato sotto la coscia per sventrarla: ma questo si prattica solo a qualche grossa e bella Pollanca, o Capponessa, mentre gli altri Polli si sventrano dalla parte da basso; levategli il fegato senza rompere, e spargere il fiele, ed il griscile; fatela rinvenire sopra un fornello ardente, prima dalla parte della schiena, poscia dai lati, e finalmente dalla parte del petto; essendo fiambata egualmente, nettatela con un pannolino, spilluccatela, trussatela propriamente con un grosso ago e spago, tagliategli la metà delle zampe dopo averle spilluccate, piccatela di minuto lardo, o copritela con una gran fetta di lardo, tagliategli il collo nell' estremità, e lasciategli la pelle di sopra in tutta la sua lunghezza, fatela cuocere allo spiedo ad un fuoco eguale involtata di fogli di carta. Quando sarà cotta sçartatela, fategli prendere un bel color d' oro alquanto pallido, e servitela guarnita all' intorno di crescione, o altra insalata.

Della Capponessa di Bologna.

Arrosto ≔ In Roma non abbiamo questo eccellente Pollo, onde ci viene recato da Bologna; la sua migliore stagione è verso la fine di Decembre, e i principj di Gennajo; imperocchè pas-

passato questo tempo la sua carne diviene alquanto dura ed asciutta. Le Capponesse si debbono commettere giovani, bianche, grosse, e carnute: A'lesso, o alla Bresa guarnite con Erbe, o coperte di Tortelli, o Lasagne, vogliono, che siano più delicate, che Arrosto; ma quando abbiano le qualità di sopra accennate sono ancora famose cotte Arrosto. Esse si preparano come la Pollanca.

Del Gallinaccio, Gallinaccietto, Tocchino, e Cappone.

Arrosto = Questi Polli si apprestano esattamente come la Pollanca, e non variano, che nella più, o meno cottura, secondo la qualità del Pollo.

Del Pollastro.

Arrosto = Anche questo si appresta come la Pollanca, e si serve egualmente.

Del Piccione.

Arrosto = Sonovi trè sorta di Piccioni domestici, cioè i piccioli detti Innocenti, i grossi detti Casalini, ed i Campagnuoli; questi ultimi si distinguono dagli altri mediante una carne oscura, ed un becco più sottile. I migliori sono i Casalini detti da' Francesi *Piccioni Romani*. Gli Innocenti benchè siano poco in uso fra noi, nulladimeno dopo di averli uccisi, spennati, lavati, sventrati, fiambati, e spilluccati, tagliategli le ale, il collo, e le unghie, avvolgeteli di foglie di vigna, e di fette di lardo, infilateli ad uno spiedino, passandoglielo a traverso le coscie, in guisa, che cadaun Piccione sia ben coperto, e che non si veggano, che le zampe: alla fine della cottura spol-

spolverizzateli, se volete, di mollica di pane grattata, fategli prendere un bel colore dorato, e serviteli.

I secondi debbono essere un pochino infrolliti, onde subito uccisi, e spennati, lavateli bene, e lasciateli così qualche poco; quindi sventrateli lasciandoli il fegato nel corpo, e osservando, che non vi resti qualche acino di granturco, fiambateli, spilluccateli, e tagliategli le ale, il collo, e le unghie, trussateli, piccateli, di minuto lardo, ovvero copriteli con una fetta grande di lardo; fateli cuocere Arrosto, infilati allo spiedo; e serviteli ben cotti, e di bel colore. Anche questi li potete coprire di foglie di vigna come gli altri. I Campagnuoli si apprestano egualmente.

Della Vitella Mongana.

Arrosto = Il Lombo è la parte migliore della Mongana da servirsi per Arrosto: deve essere infrollita al suo punto, ben cotta, e di un colore dorato; potete, se volete, piccargli tutto il filetto di minuto lardo, ovvero servirla al Naturale, guarnita di crescione, ed un pochino di Sugo di manzo nel fondo del piatto. In ordine alla maniera di cuocerla. Vedete Lombo di mongana alla Nonette, e alla Sassone nel *Tom. I. pag.* 216.

Del Capretto.

Arrosto = Devesi il Capretto farlo infrollire; e cuocere bene a picciolo fuoco, come si deve pratticare in ordine a tutte le carni lattanti, il quarto d'avanti è il più delicato, i due quarti di dietro si servano divisi, o interi per *Rot-de-Bif*; questi bisogna piccargli di minuto lardo i fi-

i filetti e le coscie, e coprirgli i fianchi di fette di lardo, e avvolgerli di carta: il quarto d'avanti non si deve piccare, bensì coprirlo di una gran fetta di lardo, e spolverizzarlo, se volete, di mollica di pane grattata al fine della cottura. L'Abbacchio si può apprestare egualmente.

Dell' Oca, Anitra, Garganella, ed altri Uccelli acquatici.

Arrosto = Dopo che questi Uccelli saranno spennati, sventrati, fiambiati, e spilluccati, trussateli colle zampe dentro il corpo, infilateli allo spiedo senza coprirli di fette di lardo. Vi vuole poco tempo per la loro cottura, mentre debbono essere mangiati nel loro sugo. Le Oche dopo che le avete preparate come sopra, gli potete mettere nel corpo una picciola farsa del loro fegato, salciccie, e marroni. Vedetela nel *Tom. II. pag.* 122., e spolverizzarle, se volete, di mollica di pane grattata alla fine della cottura.

Del Palombaccio, e Tortorella.

Arrosto = Questi Uccelli si apprestano nella stessa guisa, che il Piccione casalino domestico, e non variano, che nella cottura, la quale deve essere al suo punto, onde mangiarli nel loro sugo interiore. Il passo de' Palombacci è nel mese di Marzo, nel cui tempo sono assai buoni. Si distinguono i giovani dai vecchi dall'estremità bianche delle seconde penne maestre dell'ale, imperocchè i vecchi nè vanno privi.

Degli Uccelli serviti con Crostini.

Arrosto = Le Castriche i Sorigliozzi, le Allodole, i Beccafichi, e gli Ortolani, si apprestano tutti nella stessa guisa; ma con qualche picciola variazione a questi ultimi: spennati dunque, che saranno questi Uccelli, fiambateli, tagliategli le unghie, infilateli ad uno spiedino, tramezzandoli con un crostino di mollica di pane, una fettina di prosciutto, o ventresca, ed una foglia di salvia, indi legate questo spiedino ad uno grande, fate cuocere nel momento di servire ad un fuoco di fascine molto allegro, aspergendo con buon strutto caldo, e spolverizzando con poco sale fino; osservate che cuociono subito, e servite che siano sugosi. Agli Ortolani gli si deve cavare prima gli occhi, e poco prima della totale cottura bagnarli con un poco di bianco d'uovo sbattuto in fiocca, fargli prendere un colore dorato, e servirli subito. Questo peraltro dipende dalla volontà, mentre io non prattico sì fatto metodo. Tutti gli altri Uccelletti si cuociono nella stessa maniera come sopra.

De' Pivieri, Beccaccie, Pizzarde, e Fizzardoni.

Arrosto = Bisogna questi Uccelli spennarli, sventrarli, e trussarli colle zampe sotto le coscie, e queste incrociarle una dentro all'altra, e passargli il becco a traverso le dette coscie come uno spiedino; indi fiambateli, e spilluccateli, piccateli di minuto lardo, o copriteli con una fetta grande di lardo, fateli cuocere di un bel color d'oro, e serviteli con i loro crostini all'intorno. Vedete que-

sti

sti crostini, come si apprestano nel *Tom. III. pag.* 183.

Del Pavone, Pavoncella, Fagiano, Pernice, Starna, Gallina di Faraone, e Prataro la, Perniciotto, e Starnotto.

Arrosto = Tutti questi Uccelli si apprestano nella stessa guisa, cioè, spennateli, sventrateli, fimbateli, spilluccateli, e trussateli propriamente, incartategli ad alcuno de' più rari la testa con tutte le penne con diversi doppj di carta unta di strutto, acciò si possa riconoscere l' Uccello dopo cotto. Alcuni però credono, che sia una viltà il pratticare sì fatto metodo sulle tavole de' Principi di alta sfera; onde io lascio ciascheduno in albitrio di fare ciò che crede più conveniente su questo particolare; lasciategli inoltre le zampe alle quali spuntarete le unghie; indi piccateli di minuto lardo, ovvero copriteli di fette di lardo; fateli cuocere Arrosto avvolti di fogli di carta, ad un fuoco eguale, e non aspergeteli, che rare volte acciò, non perdino il loro *Fumè*, cioè il loro gusto di selvaggiume, e serviteli di un bel color d' oro pallido.

De' Tordi.

Arrosto = Spennate, incosciate, e fimbiate i Tordi, come le Beccaccie, copriteli di fette di lardo, e infilateli ad uno spiedino, tramezzati con crostini di mollica di pane se volete, legate questo ad uno grande, fateli cuocere Arrosto ad un fuoco allegro, e serviteli di bel colore nel loro sugo. Se volete, potete piccarli, come le Beccaccie.

Delle Quaglie, e Quagliardi.

Arrosto = Spennate, sventrate, e fiambate le Quaglie, e Quagliardi, copriteli con una fetta di lardo, e una foglia di vigna, in guisa che non si vegga della Quaglia, o Quagliardo, che le zampe, le quali averete pelate, e spuntate le dita; fate cuocere Arrosto, infilate ad uno spiedino, e questo ad uno grande: verso la fine della cottura spolverizzatele di mollica di pane grattato se volete, fate prendere un bel color d' oro, e servite subito. Potete infilare le Quaglie senza fiambarle, se non volete che si squagli il loro grasso.

Della Lepre, e Lepratta.

Arrosto = Scorticate una Lepre giovane, o una Lepratta, sventratela, trussatela propriamente colle coscie incrocicchiate, fatela rinvenire sulle bracie, e strofinatela subito, se sarà una Lepratta col suo sangue, se lo avete, acciò divenga rossa; indi piccatela di minuto lardo, e fatela cuocere Arrosto al suo punto di cottura, acciò sia servita nel suo sugo. Se sarà una Lepre la potete marinare, con una marinata tiepida, allo Scevruglie, fatta con un bicchiere d' acqua, mezzo di aceto, un pezzo di butirro, fette di cipolla, uno spicchio d'aglio, una foglia d' alloro, un poco di basilico, sale, pepe, tre garofani: dopo due ore infilatela ad uno spiedino, legate questo ad uno grande, fatela cuocere Arrosto, aspergendola colla sua marinata, e servitela di bel colore con una Poevrada in una salsiera, o una Salsa all' Inglese fatta in questa maniera

si

sì per l'una, che per l'altra Lepre: prendete quattro once di conserva di visciole, pestatele nel mortajo, indi ponetele in una cazzarola con un bicchiere di vino di Borgogna, fatela bollire un pochino, poscia passatela al setaccio, e servitela calda. Potete anche cuocere la Lepre Arrosto senza piccarla, e marinarla, ma aspergerla nel tempo che si cuoce con una Salsa alla Poevrada mescolata con altrettanto fiore di latte, ciò che formerà una specie di patina sopra la carne, e servitela con una Salsa alla Chinesec in una salsiera. Vedete queste due Salse nel *Tom. I. Cap. I.*

Del Coniglio.

Arrosto = Quanto in Parigi sia apprezzato questo animale, altrettanto in Roma è poco stimato; ma questa differenza dipende, che noi non abbiamo qui Conigli selvateci, tanto stimati, e delicati in Francia, essendo i nostri domestici, e di poco buon sapore, onde mai vengono serviti sopra buone mense, ciò nonostante ecco la maniera di apprestarli per Arrosto: Scorticate i Conigli, sventrateli, trussateli propriamente, fateli rinvenire sopra le bracie, piccateli di minuto lardo, infilateli allo spiedo, e aspergeteli bene nell'atto che li ponete al fuoco, fateli cuocere senza più bagnateli con altro grasso, acciò non perdino il gusto di selvaggiume, e serviteli di bel colore. Il Coniglio lo potete anche far cuocere, e servire come la Lepre. Vedetela quì addietro.

Del Cignaletto, Cerviatto, Capriolo, ed altro Selvaggiume, Quadrupede.

Arrosto = Ucciso che sarà il Cignaletto bisogna farlo un poco infrollire, indi scorticarlo fino al collo, e piccargli di minuto lardo tutte la parte superiore, e farlo ben cuocere arrosto. Il Cerviatto, il Capriolo, e tutta sorta di Selvaggiume Quadrupede lo piccarete di minuto lardo come sopra, e marinarete con aceto, fette di cipolle, alloro, basilico, sale, pepe, garofani; quindi dopo di averlo scolato, e infilato allo spiedo, coprite ciò che è piccato con fogli di carta bene imbutirrati, e fette di lardo sopra tutto ciò, che non è piccato; avvolgete per tutto con altri fogli di carta; fate cuocere bene, e servite di bel colore, con una Poevrada, o altra Salsa Piccante, in una salsiera.

Devesi osservare, che tanto nella Polleria, come nel Selvaggiume, la femmina è più delicata del maschio, e che per mangiarli nella loro perfezione debbono essere, come si è detto infrolliti secondo la specie dell'animale, o del tempo più, o meno caldo della stagione; senza questa precauzione si rischia di mangiare duro, e coriaceo, ciò che sarebbe tenero, e delicato.

Costate di Manzo alla Napolitana.

Arrosto = Abbiate due altre Braciole, ossiano costate di manzo, che siano d'animale giovane, grasse, tenere, ed infrollite al suo punto. Levategli tutte le ossa all'intorno, alla riserva del manico, che tagliarete corto, battetele un poco conditele con sale, pepe schiacciato, a-

re-

regheto trito, e lardo rapato, o strutto sguagliato, o olio buono. Nel momento di servire fatele cuocere sulla gratella con fuoco allegro, e subito che sono cotte servitele in tavola, con sotto crostoni fritti di bel colore nello strutto. Osservate che debbono essere molto sugose, essendo questo il pregio di un tal arrosto.

Filetto di Manzo in Bif stec.

Arrosto = Levate tutte le pelline, e nervi ad un buon filetto di manzo che sia tenero, e sufficientemente infrollito; tagliatelo in fette per traverso, come tante rotelle; battetele una cosa giusta; conditele come sopra, ma senza l'aregheto. Fatele cuocere nello stesso modo, e servitele assai sugose, tramezzate con crostoni tondi fritti di bel colore, che formi sul piatto una specie di Tortiglie, cioè una fetta di carne, ed un crostino.

Ruladine di Manzo.

Arrosto = Formate delle Ruladine di manzo, come sono descritte nel *Tom. III. Cap. I.* dove dice: *Polpette Involtate di Manzo*. Quando saranno tutte fatte infilatele ad uno spiedino, tramezzandole con crostini di mollica di pane, e fettine di prosciutto; legate questo spiedino ad uno grande. Nel momento di servire fatele cuocere arrosto, e servitele subito di bel colore, guarnite di crescione.

Ruladine diverse con Crostini.

Arrosto = Le Ruladine per Arrosto si fanno di ciò che si vuole, e tutte si preparano, e si cuociono, e si servono nella stessa maniera. Per quelle di grasso; vedete *Filetti Magnioni in Ruladine*, nel *Tom. II. Cap. IV.* Quelle di vitella

Mon-

Mongana si apprestano come quelle di manzo, ma ripiene con farsa di Chenef. Si possono preparare ancora con petti di Pollanche, di Cappone ec. con filetti di Gallinaccio, di Tocchini ec., ma sempre ripiene con farsa di Chenef. Molti aggiungono a questa farsa prima di riempire le Ruladine pignoli, passarina, petrosemolo trito, ed un pochino di persa trita. Si formano ancora delle Ruladine di tutta sorte di filetti di pesce, ripiene con farsa di Chenef di magro, o al butirro, o all' olio, con li medesimi condimenti accennati di sopra; si fanno cuocere arrosto tramezzate con semplici crostini. Se sono all' olio, le aspergerete con olio caldo, e un mazzetto di penne; se al butirro, con butirro squagliato, e le servirete di un bel colore per arrosto. Vedete le diverse Ruladine di Pesce nel *Tom. V.*

Degli Arrosti di Pesce.

Arrosto = Sulle tavole copiose de' Grandi si servono per Arrosto de' Pesci preparati in diverse maniere, come al Corto-brodo, al Blù, Fritti, e Arrostiti o allo spiedo, o sulla gratella. Quelli al Corto-Brodo, al Blù, e Fritti si servono sopra a delle salviette ben pulite. In molte case Magnatizie si tengono de' fondi di legno sottili, della circonferenza de' piatti, che ordinariamente si servono per gli Arrosti; questi fondi si avvolgono con salviette, si posano sopra il piatto, e ci si aggiusta sopra il Pesce con simetria. Veggasi questi Pesci ai loro Articoli particolari nel *Tom. V. Cap. II. e III.*

Tutte sorta de' Pesci, in qualunque guisa siano apprestati, debbano essere ben cotti, e specialmente l'Anguilla. De'

De' Rifreddi di grasso, e di magro.

Osservazioni sopra i Rifreddi.

I Rifreddi sono di un grand' uso nella buona Cucina, di un vago ornamento sulle magnifiche mense, ed inoltre grandevoli al gusto, specialmente negli estivi calori dell' Estate. I diversi aceti, e sughi di limoni, e di aranci, che l' impiegano nella composizione di sì fatte Vivande, le rendano salubri, umettanti, e rinfrescative: basta che le diverse gelatine di carni, le quali ne formano l' oggetto principale, siano fatte con attenzione. Veggasi Aspic nel *Tom. I. pag.* 17., *e Tom. V. pag.* 24.

Le vivande Rifredde si servono in due maniere, cioè: o per un piatto grande d'*Antremè* da servirsi nel secondo servizio della mensa a una testa, o fianco della Tavola: o per *Entrè* da servirsi nel primo servizio. Si vegga sopra quest' Articolo le diverse *Minute de' Pranzi* nel *Tom. I. II. e V.* Ciò nonostante indicherò ai loro respettivi titoli particolari, quelle che si dovranno servire nel primo, o secondo servizio della Tavola.

Hure, ossia Testa di Cignale.

Antremè Rifreddo = Tagliate una testa di Cignale accanto alle spalle, abbruciategli quindi i peli sopra un fuoco chiaro, quando il pelo più grosso sarà levato, ponetela sopra un fornello ardente per bruciargli il resto, e passateci anche sopra una paletta rovente, acciò divenga ben morata; indi raschiatela col coltello affinchè sia ben pulita, e dissossatela del tutto,

avendo attenzione di non intaccare la pelle, lardatela di dentro di grossi lardelli di lardo, conditi con sale, spezie fine, erbe odorifere in polvere, e un poco di sugo di limone, strofinategli poscia la carne con mezza libbra di nitro, tagliandola ne' siti più grossi, acciò vi penetri dentro. Strofinate con mezz' altra libbra di nitro, dieci orecchie di majale, dodici piedi di majale tagliati nel mezzo, e levato l'osso più grosso, due lombetti di majale, e mezza ventresca fresca pure di majale. Quindi ponete tutte queste carni in una grande terrina per ventiquattr' ore; poscia cambiatele di terrina, e aggiungeteci circa tre libbre di sale comune, ginepro, coriandoli, macis, zenzero, alloro, basilico, aglio, pepe lungo, pepe sano, garofani, il tutto a proporzione, acciò un condimento non superi l'altro. Lasciate così dieci giorni in un luogo fresco; poscia lavate ogni cosa all'acqua fresca, e legate la testa, avvolgendola con una fittuccia larga di filo; mettete il tutto in una marmitta, o braciera grande a proporzione, con acqua, qualche bottiglia di vino bianco, cipolle, carote, panè, radiche di petrosemolo, otto scalogne, quattro spicchi d' aglio, una *Mignonette*, ossia un picciolo involto, con entro pepe, coriandoli, garofani, macis, mezza noce moscata, e zenzero; un grosso mazzetto d' erbe diverse, e odorifere; ovvero in luogo di tutto questo delle buone Brese restate del giorno antecedente; fate cuocere il tutto dolcemente, avendo attenzione di levare quelle carni, che saranno cotte prima, e tenerle tiepide. Quando poi sarà cotta

ta la testa, ciò che conoscerete allorchè toccandola cede sotto il dito, levatela con diligenza acciò non si rompa, fatela alquanto raffreddare, onde poterla maneggiare con le mani, sciogliet la, e stendetela sopra una salvietta grande. Tagliate tutte le altre carni in filetti lunghi, e larghi, aggiustateli sopra la testa, mescolateci qualche tartufo cotto, e tagliato in fette, e condite con spezie fine, e sale fino se sarà di bisogno; quindi stringete la salvietta in guisa, che la testa prende la sua primiera forma, aggiustandoli bene le orecchie; legate detta salvietta da capo, e da piedi, con spago, ed all'intorno colla fittuccia, che ha bollito con la testa, attaccatela ad un rampino, e legategli da piedi, che sarà dalla parte del muso, un peso di circa trenta libbre. Il giorno dopo levatela dalla salvietta, tagliategli una sottile fetta dalla parte del collo, acciò si vegga il malbrè; formategli le due zanne di butirro, gli occhi con butirro, e una fetta di tartufo cotto, accomodategli le orecchie, se non stassero bene, e servitela sopra una salvietta, con sotto foglie di alloro regio, che le punte formino corona all'intorno.

Hure, ossia Testa di Majale.

Antremè Rifreddo = Prendete una bella Testa di majale giovane, tagliata vicino alle spalle, e ben pulita, dissossatela del tutto, senza intaccare la pelle, lardategli, e salategli la carne come la precedente, e *tategli* la medesima concia; quindi tritate sei libbre di carne magra di majale, come per salciccie, aggiungeteci sei, o otto orecchie di majale mezze cotte, e tri-

tate grossolanamente sei libbre di lardo tagliato in grossi dadi, e qualche tartufo tagliato pure in dadi; condite il tutto con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere; riempiteci la testa, dopo che l'averete ben lavata, ed asciugata, cucitela, dategli la sua primiera forma, avvolgetela in una salvietta, legatela, mettetela in una marmitta, o braciera giusta alla sua grandezza, con due bocali di vino rosso, e acqua, che resti coperta, cipolle, carote, panè, radiche di petrosemolo, un grosso mazzetto d'erbe diverse, e odorifere, quattro spicchi d'aglio, otto scalogne, una *Mignonette*, come la precedente; fatela bollire dolcemente: alla metà della cottura potete vedere se bisogna metterci un poco di sale, assaggiando la Bresa. Allorchè la testa cederà sotto il dito, sarà segno, che è cotta; levatela allora dalla Bresa, e ponetela sopra una tiella grande. Quando sarà un poco raffreddata scioglietela, dategli una bella forma con le mani, aggiustategli le orecchie, e il muso, copritela con la sua salvietta, e fatela raffreddare del tutto; quindi scucitela, tagliategli una sottile fetta dalla parte del collo, e servitela sopra una salvietta guarnita di alloro regio.

Galantina di Testa di Majale.

Antremè Kifreddo = Abbiate una Testa di majale giovane, tagliata vicino alle spalle, dissossatela del tutto, levategli tutta la carne al di dentro, che ne resti poca attaccata alla cotena, e levategli il grasso. Tagliate la carne in fettine sottile, ponetela sopra un piatto, conditela con sale, spezie fine, ed erbe odo-

ri-

rifere in polvere, petrosemolo e scalogne se volete, una punta d'aglio, il tutto trito; tagliate ancora due lingue di manzo furrè, e del prosciutto crudo in filetti alquanto grossi, tartufi in fette, ed abbiate de' pistacchi ben verdi, e mandorle dolci mondate. Ponete la pelle della Testa in una cazzarola rotonda, fateci dentro diversi strati colle fettine della suddetta carne, il grasso della Testa tagliato in filetti, e se non fosse abbastanza aggiungeteci del lardo, i filetti delle lingue di manzo, e del prosciutto, i tartufi, i pistacchi, le mandorle; continuate così suolo, per suolo, finchè la pelle sarà piena, condite ogni strato con poco sale, e spezie fine: se la carne non bastasse, aggiungetene un poco di majale. Poscia cucite la Testa, dategli la forma di una borsa, o involtatela come una grossa mortadella, avvolgetela in una salvietta, legatela forte con spago; ponetela in una marmitta con acqua, tre bottiglie di vino bianco bollente, un grosso mazzetto d'erbe diverse, e odorifere, quattro spicchi d'aglio, sei scalogne, otto garofani, mezza noce moscata, macis, pepe lungo, un pizzico di coriandoli, pepe sano, garofani, carote, panè, cipolle, radiche di petrosemolo, due foglie di alloro, sale; fatela cuocere dolcemente circa sei ore, secondo la sua grossezza. Quando sarà cotta scolatela, mettetela in una cazzarola rotonda giusta alla sua grandezza, acciò ne prenda la forma, poneteci sopra una tavola con un peso di circa quindici libbre; allorchè sarà fredda, svoltatela, e servitela nel suo piatto, decorata sopra con qualche fioretto

di

di vostro genio , e sotto una salvietta con foglie di alloro regio all' intorno , e fette di limone tornito . Se sarà involta con fittuccia a guisa di mortadella , attaccatela ad un rampino , con un picciolo peso da piedi , finchè sarà fredda .

Prosciutto alla Majanse .

Antremè Rifreddo = Fate cuocere nell'acqua per metà un Prosciutto salato di recente ; intanto che è caldo levategli la cotena , e lasciatelo raffreddare ; infilatelo poscia allo spiedo , involtatelo con più fogli di carta imbutirrati ; fatelo finire di cuocere arrosto , aspergendolo spesso con mezza foglietta di spirito di vino caldo , che farete cadere in un piatto di rame per ribagnare di nuovo . Quando sarà cotto fatelo raffreddare , e servitelo di bel colore sopra una salvietta .

Prosciutto all' Inglese .

Antremè Rifreddo = Prendete un Prosciutto recentemente salato ; ovvero dissalatelo quanto basti nell' acqua tiepida , tagliategli poscia l'osso del manico , e rifilatelo all' intorno , e dalla parte opposta alla cotena , legatelo in una salvietta , mettetelo in una braciera giusta alla sua grandezza con acqua , un grosso mazzetto d' erbe diverse , e odorifere , otto garofani , pepe lungo , pepe sano , macis , mezza noce moscata , un pizzico di coriandoli , una rametta di finocchio secco . Fate bollire dolcemente quattro ore , più o meno , secondo la grossezza del Prosciutto : aggiungeteci alla metà della cottura una bottiglia di vino rosso di Spagna bollente , e mezza foglietta di spirito di vino ; terminate di far cuocere a picciolo fuoco . Quando

do sarà cotto tiratelo fuori della Bresa, levategli la cotena, tagliandola spizzata colle forbice vicino il manico; stendete sopra il Prosciutto un poco di butirro squagliato, mescolato con un rosso d'uovo, spolverizzate di mollica di pane grattata; fate prendere un bel color d'oro ad un forno ben caldo, o colla pala rovente, e servite sopra, una salvietta.

Prosciutto alla Marescialle.

Antremè Rifreddo = Rifilate sopra, ed all'intorno un bel Prosciutto il più recentemente salato che sia possibile, fatelo dissalare, se sarà di bisogno, mentre si salano meno quelli, che si vogliono apprestare alla Marescialle; fatelo poscia marinare con una bottiglia di vino di Sciampagna bollente; infilatelo quindi allo spiedo, fatelo cuocere arrosto, aspergendolo colla sua marinata. Quando sarà cotto tagliategli la cotena come sopra, spolverizzatelo di mollica di pane grattato fino, mescolato con un poco di pepe schiacciato; fategli prendere un bel colore dorato, e servitelo rifreddo sopra una salvietta.

Prosciutto all' Aspic in Cassa di Butirro.

Antremè Rifreddo = Dissossate un buon Prosciutto, ovvero tagliategli soltanto il manico corto, nettatelo, e rifilatelo, dissasatelo quanto basti all'acqua tiepida, e mettetelo a cuocere per metà con acqua, due foglie d'alloro, timo, e basilico; indi levatelo, ponetelo in una braciera con fette di vitella sotto, e sopra, un garretto di mongana, un grosso mazzetto d'erbe diverse, quattro garofani, due spicchi d'aglio, quattro scalogne; bagnate metà vino

di

di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, e metà brodo buono, fate finire di cuocere dolcemente, e poscia quasi raffreddare nel suo brodo; levate allora il Prosciutto, digrassate la gelatina, passatela al setaccio, dategli un color d' oro con un poco di Sugo, chiarificatela come l' Aspic, aggiungendovi i medesimi condimenti. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 19., e fatela poscia gelare sopra la neve. Aggiustate intanto il prosciutto, levategli la cotena, ponetelo sopra una lastra di rame, o coperchio piano di cazzarola con sotto fette di mollica di pane, alzategli all' intorno una cassa di butirro fresco, più sottile, che sia possibile, a guisa di un Pasticcio, decoratelo all' intorno con fioretti, ed ornati, formati con foglie, e fusti di petrosemolo, foglie di dragoncello, acini di melograno, tartufi cotti, carota gialla cotta, code di gamberi cotti, pistacchi mondati, alloro regio ec.; quindi coprite il Prosciutto colla sua gelatina rotta in pezzi e tremolante, e ponete in un luogo fresco, se sarà d' Inverno, e sopra la neve se sarà d' Estate. Un ora, o due prima di servire alzate col coltello la cassa di butirro di sopra la lastra o coperchio, ponetela nel suo piatto con sotto una salvietta, e tenetela fresco. Se non volete servirlo colla propria Aspic, fate cuocere il Prosciutto in una buona Bresa, e servitelo con sopra un' Aspic fatta a parte rilevata di gusto. Se volete potete decorare la cassa di butirro dopo posta sopra il piatto con sotto una salvietta. Queste casse di butirro, presentemente non sono più di moda.

Prosciutto Glassato.

Antremè Rifreddo = Vedete Prosciutto alla Cakcina *pag.* 130. *Tom. II.* Questo si appresta esattamente nello stesso modo, e solo varia, che si serve rifreddo sopra una salvietta col manico incartato propriamente.

Frosciutta all' Aspic tremolante.

Antremè Rifreddo = Quando averete cotto un Prosciutto senza dissossare, come quello all' Aspic in cassa di butirro, aggiustatelo sopra il piatto che dovete servire, con sopra la sua gelatina, o altra, rotta in minutissimi pezzi, e tremolante: anche questo si deve servire sopra una salvietta, ed incartargli il manico.

Prosciutto in Galantina.

Antremè Rifreddo = Fate cuocere un buon Prosciutto, come quelli alla Cakcina, o al vino di Spagna, o alla Bresa. Vedeteli nel *Tom. II. pag.* 103. 104. *e* 105. Quando sarà freddo levatelo dalla salvietta, alzategli la cotena, che tagliarete vicino al manico, ponetelo sopra un coperchio di cazzarola, copritelo con un pannolino assai fino, bagnato, e spremuto, tagliatelo tutto all' intorno del Prosciutto, ma che questo resti ben coperto. Abbiate un poco di strutto assai bianco, come è descritto nel *Tom. II. pag.* 103., mescolatelo bene col sugo di due limoni, ma poco sugo per volta; stendete questo strutto più sottile, che sia possibile sopra il pannolino, in guisa, che il Prosciutto sembri tutto bianco, e quindi decorate per tutto, sopra detto strutto, con fiori diversi, fatti con foglie, e fusti di petrosemolo, foglie di dragoncello, acini di melograna-

fet-

fettine di tartufo cotto, di carota gialla cotta, code di gamberi cotti, filetti di pistacchi mondati ec. aggiustatelo poscia sopra il piatto che dovete servire con sotto una salvietta, e intorno fette di limone tornite, e alloro regio, ed il manico avvolto di carta arricciata. Quando questo Prosciutto si vorrà tagliare in tavola, si alzerà il pannolino, e apparirà il Prosciutto nel suo stato naturale, senza essere imbrattato di strutto, come una volta si pratticava. Lo potete anche coprire con una *Cloche*, ossia una specie di Campana fatta di cartone, e decorata nello stesso modo; o formarci sopra un disegno di basso rilievo, ed all' intorno festoncini ec., impiegando a tale oggetto del grasso di mongana, o di castrato chiarificato, raffreddato, e colorito a diversi colori, butirro, e midollo di manzo, e mescolare insieme questi grassi secondo il bisogno. Questa Campana la potete fare per coprire qualunque rifreddo, che non siavi Aspic, e vi può servire per diversi giorni. Il Prosciutto coperto così lo potete panare, o glassare, come volete. Per levare detta Campana in tavola di sopra il piatto alzatela con due coltelli.

Prosciutto in Malbrè.

Antremè Rifreddo = Abbiate un Prosciutto cotto come quello all' Aspic in cassa di butirro, ovvero alla Bresa, o Vino di Spagna, come sopra, ma in questo caso bisogna avere una buona Aspic a parte, e di sostanza. Prendete una cazzarola ovata della grandezza del Prosciutto, il quale sarà dissossato, poneteci dentro due dita di detta Aspic, fatela gelare sopra la

la neve ; quindi fateci sopra qualche disegno con fette di tartufo cotto , petto di pollo cotto arrosto , code di gamberi cotti , foglie di petrosemolo , di dragoncello ec. ; posateci poscia sopra il Prosciutto , levata la cotena , e col bello al di sotto , versateci tutto all' intorno l' Aspic , che sia alquanto ràppresa , e che cuopri tutto il Prosciutto ; fate gelare con neve sotto , e sopra . Nel momento di servire immergete un' istante il di fuori della cazzarola nell' acqua bollente , rivoltate subito sopra il piatto con sotto una salvietta , e servite .

Gallinaccio al Pert-dugliette .

Antremè Rifreddo = Fiambate , spilluccate , e sventrate un buon Gallinaccio , trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie ; fatelo riuvenire sopra un fornello ardente , lardatelo poscia per traverso di grossi lardelli di lardo , e prosciutto , conditi con poco sale , spezie fine , e sugo di limone ; ponetelo quindi in una marmitta , o braciera , con qualche carcassa di pollo , se l' avete , un garretto di mongana , fette di vitella , un mazzetto d' erbe diverse , una carota , una cipolla con tre garofani ; coprite con un foglio di carta ; fate sudare un quarto d' ora con fuoco sotto e sopra : quindi bagnate con brodo buono bianco , e un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , che il Gallinaccio resti coperto ; fate finire di cuocere dolcemente . Quando sarà cotto , colate tutto il brodo , digrassatelo , dategli un bel color d' oro con un poco di Sugo , fatelo raffreddare , e chiarificatelo con li medesimi condimenti ,

ti, che l' Aspic. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 17., poscia formatene il Malbrè, in una cazzarola ovata, come il Prosciutto *pag.* 26., e servite nello stesso modo.

Gallinaccio in Galantina.

Antremè Rifreddo = Quando averete fiambato, e spilluccato un bel Gallinaccio, dissossatelo del tutto. Abbiate una buona farsa di Chenef, stendetene un poco sopra il Gallinaccio alla grossezza di uno scudo, aggiustateci sopra de' filetti di prosciutto, di tartufi, di lardo, di petto di pollo, di cedrioletti, il tutto condito con sale fino, e spezie fine, coprite poscia tutti questi filetti con altrettanta farsa, che unirete col coltello bagnato nell'uovo sbattuto; involtate quindi il Gallinaccio come una grossa mortadella, legatelo con una fittuccia larga di filo, copritelo tutto all'intorno con fette di lardo, ed un pezzo di stamina, o salvietta, prima bagnata, e spremuta bene, legatela a diverse riprese con spago; mettetelo in una braciera giusta alla sua grandezza, con brodo, mezza bottiglia di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato un terzo, fette di vitella, se le avete, un mazzetto d' erbe diverse, e odorifere, una cipolla con quattro garofani, una carota, quattro scalogne, due spicchi d' aglio; fatelo cuocere con picciolo fuoco sotto, e sopra tre, o quattr' ore, secondo come è grosso; poscia tiratelo fuori, fatelo raffreddare, svoltatelo, e servitelo sopra una salvietta al naturale, ovvero coperto, e decorato come il Prosciutto in Galantina *pag.* 25., oppure guarnito sopra con un' Aspic tremolante.

Gal-

Gallinaccio in Addobbo.

Antremè Rifreddo = Prendete un bel Gallinaccio, fiambatelo, spilluccatelo, e sventratelo, trussatelo colle zampe dentro il corpo infilate sotto le coscie, lardatelo per traverso di grossi lardelli di lardo conditi con sale, erbe fine, spezie fine, e sugo di limone; mettetelo quindi in una marmitta giusta alla sua grandezza, con fette di lardo nel fondo, una fetta di prosciutto, un grosso mazzetto d' erbe diverse, e odorifere, due cipolle, una panè, una carota, quattro garofani, quattro scalogne, due spicchi d' aglio, sale, pepe schiacciato; bagnate con brodo buono bianco, e mezza bottiglia di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato un terzo; fate cuocere dolcemente due o tre ore. Quando sarà cotto fatelo quasi raffreddare nella sua Bresa; indi colatene il brodo, digrassatelo, aggiungeteci un poco di Sugo per un bel color d' oro, e chiarificatelo come l' Aspic; fatela gelare sulla neve, e servitela tremolante, e sminuzzevole sopra il Gallinaccio. Se però il Gallinaccio è vecchio, bisogna dargli sei, o sette ore di cottura.

Gallinaccio Farrè.

Antremè Rifreddo = Dissossate del tutto un vecchio Gallinaccio, dopo che lo averete fiambato, e spilluccato; lardatelo al di dentro di grossi lardelli di lardo conditi con erbe odorifere in polvere, sale, spezie fine, e sugo di limone; lardate anche due noci di mongana grandi secondo il volume del Gallinaccio, ponetele dentro allo stesso Gallinaccio, condite il tutto con sale, e spezie fine; cucitelo ben stret-

stretto, fatelo rinvenire in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, o lardo squagliato; fatelo cuocere come sopra, e scolategli la Bresa subito cotto; quindi chiarificate il brodo, e servitelo esattamente come il precedente. Lo potete anche riempire in questa maniera: Tagliate in filetti una noce di mongana, un petto di Gallinaccio, un' orecchia di mongana, e una libbra, e mezza di lardo; condite il tutto in un piatto con sale, spezie fine, erbe odorifere in polvere, e mezza libbra di tartufi tagliati in dadi, che il Gallinaccio non sia sovverchiamente pieno, cucitelo, fatelo cuocere, scolategli la Bresa subito cotto, e finitelo, e servitelo come l'altro. I Gallinaccietti, Tocchini, Capponi, e Pollancne, si apprestano in tutte quelle maniere, che il Gallinaccio.

Oca in Addobbo.

Antremè Rifreddo = Abbiate un' Oca bene in carne, fiambatela, spilloccatela, e sventratela, trussatela colle zampe dentro il corpo, tagliategli la cornosità sopra il coderizzo, fatela rinvenire sopra un fornello ardente, nettatela, lardatela poscia per traverso con grossi lardelli di lardo condiți con sale, spezie fine, erbe odorifere in polvere; ponetela quindi in una braciera giusta alla sua grandezza, con sotto qualche fetta di lardo, fette di cipolla, di carota, di panè, qualche retaglio di carne, o dissossatura di pollo, un garretto di mongana; bagnate con due fogliette, o più di brodo buono bianco, una foglietta di vino bianco consu-

sumato un terzo , un mazzetto d' erbe diverse , sale , pepe sano , quattro garofani , due acini di pepe lungo , un poco di macis ; chiudete il coperchio della braciera con carta incollata ; fate cuocere sopra la cenere calda , o ad un forno temperato un' ora e mezza , o due se è giovane , e quattro , o cinque se è vecchia . Quando sarà cotta fatela quasi raffreddare nella sua Bresa , che chiarificarete poscia , dandogli un bel colore con un poco di Sugo , e farete gelare sulla neve , per servirla tremolante sopra l' Oca .

Cosciotto di Cignale in Addobbo .

Antremè Rifreddo = Abbiate un cosciotto di Cignale , tagliategli il manico corto , lardatelo per tutto di grossi lardelli di lardo conditi con sale , spezie fine , erbe fine , e odorifere in polvere , e sugo di limone ; ponetelo in una marmitta , o braciera giusta alla sua grandezza , con qualche fetta di lardo , di cipolle , di carote , di panè , un grosso mazzetto d' erbe diverse , e odorifere , sei garofani , due foglie di alloro , qualche retaglio di carne , sei scalogne , due spicchi d' aglio , sale , pepe schiacciato , macis ; coprite con un gran foglio di carta ; fate sudare con poco fuoco sotto e sopra , e bagnate poscia con due bottiglie di vino bianco consumato un terzo , e brodo quanto basti ; fate cuocere cinque , o sei ore dolcemente con fuoco sotto e sopra ; indi lasciatelo raffreddare nella sua cottura , e servitelo con sopra una buona Aspic tremolante rilevata di gusto con aceto di dragoncello , e sugo di limone . Lo potete servire anche caldo con so-

pra

pra una buona Salsa Ascè, o Poevrada, o di Capperi ec.

Cosciotto di Cignale alla Moda.

Antremè Rifreddo = Lardate per tutto di grossi lardelli di lardo conditi come sopra, un cosciotto di Cignale; mettetelo quindi in una braciera giusta alla sua grandezza, con qualche fetta di lardo, fette di cipolle, di carote, di panè, un mazzetto d' erbe diverse, e odorifere, sei scalogne, due spicchi d'aglio, due foglie di alloro, sale, pepe schiacciato, sei garofani, macis; bagnate con una bottiglia di vino bianco consumato un terzo, e mezzo ramajolo di brodo; coprite con fette di lardo, e un foglio di carta, incollate il coperchio della braciera con carta, acqua, e farina; fate cuocere dolcemente con cenere calda sotto e sopra sei o sette ore, o ad un forno assai temperato; poscia lasciatelo raffreddare nella sua Bresa, e servitelo con sopra una buona Aspic tremolante rivelata di gusto. A questi due Cosciotti devesi avvolgere propriamente il manico con carta arricciata.

Gattò di Lepre.

Antremè Rifreddo = Tritate tutta la carne, di due buone lepre, pulita dalle pelli, e nervi, aggiungeteci tre libbre di magro di mongana, o di majale, e tre libbre di lardo fresco, quando il tutto sarà ben trito, ponetelo in una terrina, condite con sale, pepe schiacciato, basilico in polvere, spezie fine, petrosemolo, e scalogne se volete, una punta d' aglio, il tutto trito fino, una libbra di prosciutto, tre libbre di lardo, una libbra di tartufi, il tutto ta-

tagliato in dadi, mezza libbra di pistacchi mondati, e ben verdi, cinque, o sei uova fresche crude, mescolate bene la composizione. Prendete una cazzarola proporzionata alla quantità della dose, copritela nel fondo con fette sottili di vitella, o manzo, e sopra la vitella, ed all' intorno fette di lardo, poneteci dentro la composizione, coprite di sopra come di sotto, e collate il coperchio della cazzarola con carta e pasta; fate cuocere per lo spazio di tre, o quattro ore al forno, o più, o meno, secondo la grossezza del Gattò: quindi fatelo raffreddare nella sua cazzarola, poscia rivoltatelo con diligenza sopra un coperchio, acciò non si rompa, raschiatelo all' intorno, e rifilatelo per tutto sottilmente acciò si vegga il malbrè del Gattò, servitelo sopra una salvietta naturalmente, con sotto alloro regio, e fette di limone tornito, ovvero coperto di un' Aspic tremolante.

Gattò di Lepre in Malbrè.

Antremè Rifreddo = Quando averete fatto un Gattò come il precedente, e rifilato sopra ed all' intorno. Prendete una cazzarola un dito più larga di circonferenza del Gattò, ponoteci nel fondo un dito e mezzo di buona Aspic, fatela gelare sopra la neve, quindi fateci sopra qualche lavoro a disegno, come il Prosciutto in Malbrè *pag.* 26., poneteci poscia sopra il Gattò, versateci tutto all' intorno dell' Aspic alquanto rappresa, che venga a coprire lo stesso Gattò, e fate gelare con neve sotto, e sopra. Nel momento di servire immergete un' istante il di fuori della cazzarola nell'

acqua bollente, e rivoltate subito il Gattò nel piatto che dovete servire con sotto una salvietta.

Lepre all' Aspic.

Antremè Rifreddo = Scorticate una buona Lepre, dissossatela del tutto, e lardatela ovunque di lardelli di lardo conditi con sale, spezie fine, erbe odorifere in polvere, e sugo di limone, involtatela poscia a guisa di una grossa mortatella, legatela tutta all' intorno con fittuccia larga di filo, mettetela in una braciera giusta alla sua grandezza con sotto fette di lardo, un garretto di mongana, qualche dissossatura di pollo, se lo avete, una foglietta e mezza di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato un terzo, altrettanto brodo, sale, pepe sano, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con tre garofani, due scalogne, una carota, uno spicchio d' aglio, una fetta di prosciutto; coprite con fette di lardo, ed un foglio di carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra, finchè cederà sotto il dito, levatela allora dal fuoco, passate al setaccio il fondo della cottura, digrassatelo, poneteci un poco di Sugo per dargli un color d' oro, chiarificatelo come l'Aspic. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 17., fatela gelare sopra la neve, e servitela tremolante sopra la Lepre. Questa Lepre la potete servire anche in Maibrè in una cazzarola ovata. Vedete Prosciutto in Maibrè *pag.* 26.

Porchetto da Latte in Galantina.

Antremè Rifreddo = Sbollentate un Porchetto da latte come è descritto nel *Tom. II. pag.* 60., tagliategli la testa, e li piedi, levategli tutta la

la pelle senza romperla , dissossate tutta la carne , tagliate la migliore in grossi filetti , e l altra tritatela con mezza libbra di lardo , pestatela poscia nel mortajo , e formatene una farsa delicata con midollo di manzo , una panata stretta sul fuoco con fiore di latte , e legata con tre rossi d' uova , condite con sale , spezie fine , prugnoli , tartufi , petrosemolo , scalogna , il tutto trito , e sei rossi d'uova crude ; tagliate anche de' filetti di lardo , di prosciutto , e di tartufi ; slargate quindi la pelle del Porchetto sopra una tovaglia , stendeteci sopra la metà della farsa , e sopra la farsa aggiustateci i filetti di prosciutto , di lardo , di porchetto , di tartufi , tramezzate il tutto con mandorle dolci , e pistacchi ; continuate così finchè tutta la pelle del Porchetto sarà piena , stendeteci allora il resto della farsa , ed unite bene col coltello bagnato nell' uovo sbattuto ; avvolgete la pelle a guisa di una grossa mortadella , copritela di fette di lardo , e involtatela in una salvietta , o stamina , legatela con filuccia di filo a diverse riprese , mettetela in una braciera con brodo , due fogliette di vino nuovo consumato un terzo , un mazzetto d'erbe diverse , e odorifere , una cipolla con tre garofani , una carota , una panè , due spicchi d'aglio , quattro scalogne , saie , pepe sano , macis ; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra . Quando sarà cotto , levate dalla Bresa , fate raffreddare , sciogliete , e servite sopra una salvietta al naturale ; oppure decorato come il Prosciutto in Galantina *pag.* 25. ovvero con un' Aspic tremolante .

Porchetto da Latte al Moene-blanc.

Antremè Rifreddo = Allorchè averete sbollentato e pulito un Porchetto da latte ben bianco, dissossatelo del tutto, alla riserva delli piedi, e della testa, ed abbiate attenzione a non rompere la pelle. Fate una farsa con magro di mongana, un poco di lardo, e midollo di manzo; quando sarà ben pesta, aggiungeteci una panata fatta con fiore di latte, disseccata sopra il fuoco, e stretta con tre rossi d'uova, quindi petrosemolo e scalogne se volete, prugnoli, una punta d'aglio, il tutto trito, sale, spezie fine, sei rossi d'uova crude; tagliate de' dadini di tartufi, di lardo, e di prosciutto, mescolateli alla farsa, riempiteci il Porchetto da latte, dategli la sua primiera forma, legatelo con una fittuccia, copritegli la schiena di fette di lardo, involtatelo in una salvietta, mettetelo in una braciera con brodo, una foglietta di vino bianco consumato un terzo, un grosso mazzetto d'erbe diverse, e odorifere, fette di cipolla, di carota, di panè, due spicchi d'aglio, quattro scalogne, sei garofani, macis, sale, pepe sano, due fette di limone senza scorza; fatelo cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotto, levatelo dalla Bresa, fatelo raffreddare; indi svoltatelo, raschiatelo leggermente col coltello per levargli il grasso sopra la pelle, che sia ben bianco, e servitelo sopra una salvietta al naturale, o coperto con una buona Aspic tremolante. Lo potete servire ancora caldo con sopra una buona Salsa piccante di vostro genio.

Co-

Cosciotto di Mongana in Addobbo.

Antremè Rifreddo = Prendete un bel Cosciotto di mongana, lardatelo ovunque di grossi lardelli di lardo, e prosciutto conditi come quelli del manzo alla Moda *Tom. I. pag.* 124., mettetelo quindi in una braciera con fette di lardo sotto e sopra, un grosso mazzetto d'erbe diverse, e odorifere, due cipolle con quattro garofani, due carote, due spicchi d'aglio, una panè, quattro scalogne, sale, spezie fine; coprite con un gran foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto e sopra, poscia poneteci due fogliette di vino bianco consumato un terzo, due di brodo; fate finire di cuocere dolcemente. Quando sarà cotto prendete il fondo della cottura, passatelo al setaccio, digrassatelo, aggiungeteci un poco di brodo colorito, e quando è tiepido chiarificatelo con li medesimi ingredienti, che l'Aspic. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 17.; quindi fatelo gelare sopra la neve, e servitelo tremolante sopra il Cosciotto di mongana.

Manzo alla Reale.

Antremè Rifreddo = Vedete Manzo alla Moda nel *Tom. I. pag.* 124., ove si troverà spiegata la maniera di apprestare, e servire il Manzo alla Reale.

Petto di Manzo Sfumato.

Antremè Rifreddo = Questo si appresta esattamente come la Culatta di manzo quì sotto, e si cuoce nello stesso modo.

Culatta di Manzo Sfumata.

Antremè Rifreddo = Dissossate una bella Culatta di manzo il più che potete senza guastarla, stro-

strofinatela per tutto con una libbra di salnitro, e lasciatela così ventiquattr'ore, mettetela poscia in una terrina, con tre libbre di sale comune, alloro, timo, basilico, ginepro, coriandoli, garofani, zenzero, pepe sano, aglio, macis, pepe lungo; copritela, lasciatela così dodici giorni; indi appendetela in un sito della cucina, che possa partecipare dell'aria, e del fumo; imperocchè se la carne sarà dominata troppo dal caldo, quando si mangierà sentirà di riscaldato. Questa regola devesi avere a tutte quelle carni, che si vogliano sfumare, alle quali sarà sempre bene se gli si brucierà sotto dell'erbe aromatiche per quattro, o cinque giorni; fatela sfumare fino a tanto che sarà secca, e serbatela poscia in luogo asciutto, e fresco. Allorchè volete cuocerla, ponetela in una marmitta con acqua senza sale, due bottiglie di vino bianco, un grosso mazzetto d'erbe diverse, e odorifere, due cipolle con qualche garofano, mezza noce moscata, macis, pepe sano, pepe lungo, due spicchi di aglio, sei scalogne, due carote, una panè; fate cuocere dolcemente, e mezzo raffreddare nella propria cottura; indi levatela, e servitela del tutto fredda sopra una salvietta al naturale, o guarnita di Aspic tremolante. Se fosse troppo salata la potete fare dissalare un giorno, o due all'acqua fresca.

Lingue di Manzo Sfumate.

Antremè Rifreddo = Prendete dodici Lingue di manzo, tagliategli la regaglia della gola, fatele sgorgare nell'acqua fresca circa cinque, e sei ore, e poi per due ore tenetele bene asciu-

asciugate tra pannolini ; indi strofinatele con due oncie di salnitro per ogni Lingua , e lasciatele così in una terrina per ventiquattr' ore. Intanto mescolate tre libbre di sale comune, con una libbra di zucchero detto Lisbona , garofani , macis , pepe lungo , pepe sano , zenzero , ginepro , timo , alloro , basilico , coriandoli , il tutto a proporzione . Prendete un' altra terrina , aggiustateci le Lingue , salatele suolo , per suolo , e stringetele bene ; copritele , metteteci sopra un peso di circa quindici libbre , che dopo tre giorni aumentarete di quanto volete . Lasciatele in questa concia per quindici giorni ; dopo levatele , e infilatele per la punta con un ago , ed un poco di spago , appendetele in un sito , che vi domini aria , e fume . Quando saranno secche ponetele in luogo fresco , e asciutto , per servirvene nelle occorrenze . Queste Lingue si fanno cuocere senza tenerle ammollo nell' acqua . Vedete l'Articolo delle Lingue di Manzo nel *Tom. I. pag.* 100. *fino a* 107.

Lingue di Manzo Furrè .

Antremè Rifreddo = Dopo che averete tagliata la regaglia , e sgorgate le Lingue come sopra , ponetele in una marmitta sopra il fuoco con acqua , movendole spesso , fino a tanto , che gli si leverà la pelle , passatele allora all'acqua fresca , e asciugatele bene , poscia strofinatele col salnitro nello stesso modo , e mettetele in una concia come la precedente . In capo a quindici giorni levatele , prendete de' budelli di manzo ben puliti , e tenuti in infusione unitamente alle Lingue , asciugateli , poneteli sopra un piat-

to ,

to, conditeli con un poco di finocchio trito, o alloro, o basilico, o aglio, in guisa, che ponendoci le Lingue, e rivolgendo il budello, il finocchio, o altro, resti al di dentro, infilatele ne' budelli come se fossero salami; legate il budello dalla parte della regaglia, e sfumatele, e finitele come le altre.

Lingue di Manzo allo Scarlatto.

Antremè Rifreddo = Pulite bene dodici Lingue di manzo, tagliategli la regaglia della gola, fatele sgorgare qualche ora all' acqua fresca, e asciugatele bene, strofinatele quindi con due oncie di salnitro per cadauna, mettetele poscia in una terrina con tre libbre di sale comune, ed una di zucchero detto Lisbona, mescolate insieme; fatele stare così quindici giorni con un peso sopra, poi tiratele fuora, e sfumatele come le altre.

Lingue di Majale Furrè.

Antremè Rifreddo = Tagliate la regaglia da capo a quella quantità di Lingue, che vorrete, fatele sgorgare un'ora nell'acqua fresca, e sbollentatele poscia per levargli la prima pelle; indi asciugatele, ponetele in una terrina, una contro l'altra, salandole suolo per suolo con sale, salnitro, zucchero, e aromati. Per ogni dieci libbre di Lingue vi vogliono due libbre di sale comune, quattr' oncie di salnitro, e quattr' oncie di zucchero detto Lisbona, oltre di ciò coriandoli, ginepro, zenzero, basilico, alloro, garofani, pepe lungo, pepe sano, macis, il tutto in discreta quantità; metteteci sopra un peso giusto per tenerle strette, e mettetele in luogo fresco per otto, o dieci giorni; indi le-

levatele da'la concia , infilatele ne' budelli di majale ben puliti , stati in infusione unitamente alle Lingue , e con qualche odore di finocchio , come quelle di Manzo , legate le due estremità, fatele sfumare fino a tanto che saranno secche . Quando vorrete adoperarle mettetele a cuocere metà acqua , o brodo , e metà vino bianco , un mazzetto d'erbe diverse , e odorifere , fette di carota , di panè , di cipolla , di radiche di petrosemolo ; e allorchè sono cotte fatele raffreddare fuori la loro cottura . Per servirle levategli la pelle , ponetele nel loro piatto con sotto una salvietta , e guarnitele con una Aspic tremolante , o con petrosemolo verde . Queste Lingue si servono anche calde in diverse maniere; ciòè , in Certrosa , intere , o divise nel mezzo ; alla Delfina dirizzate ritte sopra il piatto , e decorate alla foggia de' Delfini ; divise nel mezzo , e tramezzate con ale di Tocchini , o Pollanche , piccate , e glassate ; e finalmente in tutte quelle maniere , che le Lingue di Agnello . Vedetele nel *Tom. II. pag.* 14. *fino al* 22. ; ma queste però non debbano essere lardate per traverso in alcuna maniera .

Pavone in Adobbo .

Antremè Rifreddo = Abbiate un Pavone giovane , grasso , e grosso , sventratelo , e trussatelo colle zampe nel corpo , fiambatelo , e spilluccatelo , lardatelo per traverso di lardelli di lardo , e prosciutto , conditi con sale , e spezie fine , e rifilati al paro della carne . Mettete nel fondo di una cazzarola ovata qualche fetta di vitella , di lardo , e prosciutto , posateci sopra il Pavone col petto al di sotto , un mazzetto d'erbe

be diverse, e odorifere, due scalogne, una cipolla con tre garofani, poco sale, coprite bene con fette di lardo, e un foglio di carta, fate sudare un quarto d' ora con fuoco sotto, e sopra; quindi bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato un terzo, e altrettanto brodo buono; fate cuocere dolcemente, e poscia quasi raffreddare nella propria Bresa; indi scolate il fondo della cottura, metteteci un poco di Aspic, e di Sugo per dargli il colore, passate al setaccio, digrassate, e chiarificate come l' Aspic; fatela gelare sopra la neve, che sia color d' oro. Aggiustate il Pavone ben nettato dal grasso sopra il piatto che dovete servire, con sotto una salvietta, e guarnitelo sopra, ed all' intorno coll' Aspic sminuzzata, e tremolante.

Pavone all' Aspic in Cassa di Butirro.

Antremè Rifreddo = Quando averete cotto un Pavone come il precedente, o in Galantina come qui appresso, e chiarificata l' Aspic, e gelata nella stessa maniera, aggiustatelo in una Cassa di butirro, come il Prosciutto *pag.* 24. copritelo colla sua Aspic, decorate la Cassa di butirro propriamente, e servite.

Pavone in Galantina.

Antremè Rifreddo = Spennate, fiambate, e spilluccate un bel Pavone, dissossatelo del tutto, e lardategli la carne con lardelli di lardo conditi con sale, e spezie fine. Tagliate in filetti qualche petto di selvaggione, come di starne, pernici, beccaccie ec., due orecchie di mongana, una libbra e mezza di lardo, mezza libbra di prosciutto, mezza di tartufi, e aggiunge-

geteci tre oncie di pistacchi ben verdi, e mondati; condite il tutto con sale, spezie fine, erbe odoritere in polvere, riempiteci il Pavone, avvolgetelo a guisa di una grossa mortadella, legatelo con una fittuccia larga di filo; oppure cucitelo, e dategli la sua primiera forma, fatelo cuocere esattamente come il Pavone in Addobbo, ma con un poco più di brodo. Quando sarà cotto scolatene tutto detto brodo per formarne uno Aspic come sopra, e fate raffreddare il Pavone nella sua cazzarola, coperto col suo lardo, e carta, o sopra un piatto. Allorchè sarà freddo scioglietelo, o scucitelo, pulitelo dal grasso, e servitelo sopra una salvietta, coperto colla sua Aspic tremolante. Lo potete servire ancora coperto con un pannolino decorato come quello del Prosciutto *pag.* 25., e guarnito all' intorno coll' Aspic, o alloro regio, e fette di limone tornito, o in una Cassa di butirro, o con sopra una *Cloche*.

Pavone in Malbrè.

Antremè Rifreddo = Fate cuocere un bel Pavone come quello in Addobbo, o in Galantina. Abbiate una buona Aspic, aggiungeteci il fondo della cottura come sopra, chiarificatela con li medesimi condimenti, che quella del *Tom. I. pag.* 17., formate il Malbrè in una cazzarola, nella stessa guisa, che il prosciutto in malbrè *pag.* 26., e servite nello stesso modo.

Fagiano all' Aspic, in diverse maniere.

Antremè Rifreddo = Questo si appresta esattamente come il Pavone, cioè in Addobbo, in Galantina, in Malbrè, all' Aspic tremolante, in Cassa di butirro, al Naturale ec.

Gal-

Galline di Faraone, e Pratarole all' Aspic, in diverse maniere.

Antremè Rifreddo = Anche queste si apprestano in tutte quelle maniere che il Pavone, e se una fosse poco, se ne mettano due, e si servano esattamente nella ste-sa guisa.

Fernici, e Starne all'Aspic in diverse maniere.

Antremè Rifreado = Spennate, sventrate, trussate, fiambate, lardate, e fate cuocere tre Pernici, o tre Sarne giovani, grasse, e di buon odore, come il Pavone in Addobbo, o dissossato, come quello in Galantina *pag.* 42., aggiungete il fondo della cottura all' Aspic, chiarificatela con li medesimi ingredienti, che quella nel *Tom. I. pag.* 17., e apprestate le Pernici, o Starne, in tutte quelle maniere, che il Pavone. Le Beccaccie le potete preparare egualmente.

Lingue di Manzo in Malbrè.

Antremè Rifreddo = Abbiate delle Lingue di manzo o stumate, o furrè, o allo scarlatto, fatene cuocere come la Culatta di manzo *pag.* 37., tre, o quattro, secondo la grandezza della cazzarola, che volete fare il Malbrè. Quando le Lingue saranno fredde levategli la pelle, la regaglia, e tagliatele in fette per traverso non molto grosse. Abbiate una buona Aspic, come è descritto nei *Tom. I. pag.* 17., ponetene due dita scarse nel fondo della cazzarola, fate gelare con neve sotto, e sopra, poscia fateci sopra qualche disegno, come il Prosciutto in Malbrè *pag.* 26., aggiustateci quindi un suolo di fette di Lingue e un suolo d' Aspic alquanto rappresa, che le fette restino co-

coperte, fate gelare di nuovo, replicate un'altro suolo di Lingue, ed un altro d' Aspic, e fate rigelare, continuate così suolo per suolo, finchè la cazzarola sarà piena; tenete con neve sotto, e sopra, fino al momento di servire, immergete allora per un' istante il fondo della cazzarola nell' acqua bollente, e rivoltate subito nel piatto sopra una salvietta, e servite.

Malbrè in diverse maniere.

Antremè Rifreddo = Potete preparare un Malbrè di tutto ciò, che volete, come il precedente; cioè in luogo delle fette di Lingue di manzo, ci potete mettere fette di Galantina di Gallinaccio; fette di Gattò di Lepre; fette di Gattò alla Piamontese; fette di petti d'Oca in Addobbo; fette di Galantina di Gallinaccietti, di Tocchini, di Capponi, di Pollanche; fette di petti di Gallinaccio in Addobbo; fette di Prosciutto rifreddo; fette di Galantina di Majale; fette di Testa di Majale, o di Cignale rifredda; fette di Manzo allo scarlatto; fette di Cosciotto di Mongana in Addobbo; fette di Porchetta da latte in Galantina; fette di Formaggio all' Inglese; fette di Gattò alla Savojarda; Tenerumi di Mongana glassati, e rifreddi; Animelle di Mongana, o di Capretto glassate, e rifredde; Lingue di Majale furrè ec. Oltre tutto ciò, petti di Pavoni cotti in Addobbo, o Arrosto, di Fagiani, di Pernici, di Starne, di Beccaccie, di Gallinaccietti, di Tocchini, di Capponi, di Pollanche, o interi, o emensè, cioè in fettine. Potete ancora guar-

nire

nire questi Malbrè con gamberi cotti, e mondati, o code de' medesimi, tartufi cotti, e mondati, o interi, o in fette, ma negli angoli soltanto qualora i petti siano interi, i tartufi ed i gamberi interi; ed essendo in fette un suolo per sorta, e le code de' gamberi intere. Potete tramezzare anche petti e coscie, le coscie però di selvaggiume intere, e quelle di polleria dissossate, e ripiene, il tutto cotto e rifreddo. In questa sorta di vivande rifredde, il genio, ed il buon gusto v'ha una gran parte, mentre l'oggetto principale è l'Aspic, questa deve essere di un color d'oro, limpidissima, di sostanza, e di un gusto rilevato, e sopra tutto abbastanza forte, acciò rivoltando il Malbrè sopra il piatto non si abbia da rompere, Veggasi nel *Tom. I. pag* 17., come si prepara, e si chiarifica detta Aspic.

Verrina Lattante di Majale.

Antrè, o Antremè Rifreddo = Abbiate una buona Verrina lattante, che in Roma chiamasi *Ventresca*, osservate che sia salata di recente; tatela dissalare ancora, se bisogna; raschiatela sopra la cotena, paratela all' intorno propriamente; fatela cuocere con acqua, una bottiglia di vino bianco, fette di cipolla, di carota, di panè, di radiche di petrosemolo, quattro scalogne, una testa di sellero, due spicchi d'aglio, una foglia di alloro, un mazzetto di finocchio dolce, una *Mignonette*. Quando sarà cotta fatela raffreddare fuori del suo brodo, e paratela nuovamente all' intorno. Per rifreddo: copritela di un pannolino, e decoratela sopra, come il Prosciutto in Galantina.

Tom. V. Cap. I. Se per *Antrè*, allora fatene cuocere soltanto un bel pezzo riquadrato nello stesso modo come sopra, e servitelo guarnito con *Erbe in Hoscepot*. Vedete Cappone in Hoscepot nel *Tom. III. Cap. I.*, ma l'erbe le farete cuocere a parte, e ci servirete sopra la medesima Salsa.

Queste Verrine, o Ventresche lattanti, sono molto stimate allorchè è poco tempo che sono state salate; mentre quando sono vecchie, mai vengano servite sopra buone e delicate mense.

Galantina di Majale.

Antremè Rifreddo = Abbiate quella quantità di piedi, e orecchie di majale, secondo la Galantina che volete fare, fiambatela sopra un fornello ardente, nettatele bene, lavatele, e asciugatele; mettetele poscia in una terrina strofinate con un poco di salnitro, per ventiquattr' ore; poscia lavatele, ponetele in una marmitta con acqua che restino coperte, una foglietta di vino bianco consumato per metà, due cipolle con sei garofani, due carote, una panè, un grosso mazzetto d'erbe diverse, e odorifere, poco sale; fate bollire dolcemente circa cinque o sei ore, e schiumate bene. Quando saranno cotte, tiratele subito fuori della loro cottura: le orecchie tagliatele in quattro parti per lungo, e li piedi dissossateli del tutto, ponete ogni cosa in una terrina, aggiungeteci pistacchi ben verdi, e mandorle dolci ambedue pelati, de' tartufi cotti, e tagliati in dadini, il tutto a proporzione; condite con pepe schiacciato, spezie fine, un pochino di rosolio di anaci, o aceto di draconcello, e sale,

se sarà di bisogno ; mescolate il tutto insieme , e che sia di gusto rilevato , versate in una salvietta pulita , prima bagnata , e poi spremuta bene , dategli la forma di una grossa mortadella , stringendo , e torcendo da capo , e da piedi , legate con lo spago le due estremità , ed anche nel mezzo , sospendete in aria , e fate raffreddare . Quando sarà fredda , sciogliete la salvietta , ponete la Galantina sopra il piatto che dovete servire , copritela con un pannolino decorato come il prosciutto in Galantina , e guarnitela all' intorno coll'Aspic tremolante , o con petrosemolo , alloro regio , e fette di limone , o coperta con una *Cloche* .

Potete a questa Galantina dargli la forma di un Globo , stringendo la salvietta , e legarla come un pallone , ovvero metterla dentro una cazzarola senza legarla , e con un peso sopra il coperchio , acciò ne prenda la forma .

Formaggio all' Inglese .

Antremè Rifreddo = Dissossate del tutto una testa di Mongana , levategli la lingua , involtatela , legatela , fatela cuocere in una Bresa ristretta , come le Orecchie *Tom. I. pag.* 158. , ma con un bicchiere di vino bianco bollente , quando sarà cotta levatela , fatela intiepidire , e tagliatela in dadini , tagliate anche in dadini una lingua di manzo Furrè , o allo Scarlatto , due belle carote gialle , otto oncie di tartufi , un pugno di prugnoli secchi bene ammollati , o freschi , e tartufi secchi , o ambedue secchi , secondo la stagione , il tutto cotto una cosa giusta , con buon brodo , e quasi freddo ; unite tutti questi dadini a quelli della testa in una ter-

terrina, aggiungeteci tre oncie di pistacchi ben verdi, e pelati, qualche dadino di lardo imbianchito, e di prosciutto crudo. Abbiate tanta farsa di mongana; per quanto è la dose suddetta, fatta come segue: tritate tre libbre di magro di mongana pulita dalle pelli, e nervi, con una zinna di mongana cotta, ed una libbra di lardo imbianchito, quindi pestate nel mortajo, aggiungeteci una panata fredda del volume, quanto la metà della carne, fatta con mollica di pane, latte, fiore di latte, disseccata sopra il fuoco, e stretta con quattro rossi d' uova: seguitate a pestare, condite con sale, pepe schiacciato, spezie fine, petrosemolo, cipolletta, scalogna, il tutto trito, e legato con otto rossi d' uova, e quattro bianchi, mescolate bene questa farsa con tutti i dadini di sopra accennati, osservando, che il tutto sia bene condito, e giusto di sale; prendete una cazzarola proporzionata alla dose, copritela tutta al di dentro di fette di lardo, versateci la composizione, coprite di sopra, come di sotto, fate cuocere al forno circa due ore più o meno, secondo la grossezza del Formaggio, e raffreddare poscia nella propria cazzarola. Quando sarà freddo levatelo, pulitelo dal grasso, e rifilatelo per tutto col coltello, acciò mostri il bel Malbrè. Fate gelare sopra la neve un dito di buona Aspic in una cazzarola un dito più grande della circonferenza del Formaggio, posateci sopra detto Formaggio, mettete altra Aspic all' intorno, e sopra, che resti coperto, fate ben gelare con neve sotto e sopra, e nel momento di servire immergete un' istante il

fondo della cazzarola nell'acqua bollente, rivoltate subito nel suo piatto con sotto una salvietta, e servite.

Gattò alla Piamontese.

Antremè Rifreddo = I Francesi appellano questo Rifreddo, *Pain de Chocon*: per farlo prendete una cotena di majale bella grande, e pulita, involtatela, e fatela cuocere con le medesime carni, come la *Hure* di Cignale *pag.* 17. in una Bresa del giorno antecedente, o come l'altra. Quando il tutto sarà cotto, stendete la cotena, copriteci tutto il di dentro di una cazzarola, e metteteci tutte le carni tagliate in pezzetti, o dadini, aggiungendoci qualche pistacchio verde, e pelato. Allorchè la cazzarola sarà piena ripiegateci sopra la cotena, che sopravvanza su i bordi, coprite la cazzarola, metteteci sopra un picciolo peso, fate raffreddare, rivoltate, e servite sopra una salvietta, guarnito sotto di alloro regio.

Gattò alla Savojarda.

Antremè Rifreddo = Fate cuocere delle orecchie, e piedi di majale, quella quantità che credete, dopo averli ben fiambati, e puliti, in una Bresa fatta con acqua, o brodo, una bottiglia di vino bianco, due cipolle, due carote, una panè, un mazzetto d'erbe diverse, e odorifere, una *Mignonette*, come quella della *Hure* di Cignale, sale, quattro scalogne, due spicchi d'aglio. Quando i piedi, e le orecchie saranno ben cotte, levatele, scolatele, dissossate i piedi, tritate l'uno, e l'altro grossolanamente, condite con spezie fine, pepe schiacciato, e sale se sarà di bisogno, sbruffateci un po-

pochino di aceto di dragoncello, mescolate bene con un pugno di pistacchi verdi, e pelati, e versate in una cazzarola proporzionata alla dose, che venga piena; fate raffreddare, rivoltate, e servite il Gattò sopra una salvietta rifilato per tutto all'intorno, con sotto alloro regio, o all intorno una buona Aspic tremolante. Potete apprestare questo Gattò coll'Aspic, come il Formaggio all'Inglese.

Gattò di Lingue Salate.

Antremè Rifreddo = Vedete le Lingue di manzo in Malbrè, mentre il Gattò suddetto si appresta esattamente nello stesso modo.

Porcelletta all'Aspic.

Antremè Rifreddo = Abbiate una bella Porcelletta, sventratela, levategli il nervo che tiene nell'osso della spina, lavatela, ponetela in una pescioniera con fette di lardo sotto e sopra, una bottiglia di vino di Sciampagna, o Reno, o altro vino bianco, consumato un terzo, un poco di brodo buono bianco, un mazzetto di erbe diverse, una fetta di prosciutto, due fette di limone senza scorza, due scalogne, uno spicchio d'aglio, quattro garofani, qualche fettina di cipolla, e di carota, sale, pepe sano, coprite con fogli di carta, fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta scolate il tondo della cottura, digrassatelo, passatelo al setaccio, aggiungeteci tanta buona Aspic di grasso, per quanto ne avete di bisogno, dategli un bel color d'oro, con un poco di Sugo, e chiarificatela come è descritto nel *Tom. I pag.* 13., sbruffandoci un poco di aceto di dragoncello, e fatela poscia

gelare sopra la neve. Ponete la Porcelletta fredda, e ben pulita sopra il piatto, che dovete servire, con sotto una salvietta pulita, guarnitela sopra, ed all' intorno coll' Aspic sminuzzata, e tremolante, e servitela. La potete anche far cuocere tagliata in pezzi, e aggiustarla in una cazzarola in Malbrè; ovvero nella sua lunghezza in una forma di latta, lunga, e larga quanto la Porcelletta, fatta fare espressamente.

Di magro: ponete la Porcelletta ben pulita in una pescioniera, con tettine di carota, di cipolla, di panè, di radiche di petrosemolo, quattro scalogne, due spicchi d' aglio, un mazzetto d' erbe diverse, quattro garofani, pepe sano, sale, due fette di limone senza scorza, un pezzo di butirro, o un poco d' olio, una bottiglia di vino come sopra, un poco di brodo bianco di magro, coprite con fogli di carta unta di olio, o butirro; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotta, scolate il fondo, digrassatelo, aggiungeteci tanto Sugo, e Aspic di magro, quanto è necessario, e finite, e servite la Porcelletta, come la precedente. Una fetta di Storione la potete apprestare egualmente, dandogli però più cottura, e così qualunque altra sorta di Pesci.

Galantina di Pesce.

Antremè Rifreddo = Spogliate due grosse Anguille dalla loro pelle, sventratele, e dissossatele, e tagliatele in filetti lunghi un palmo, e mezzo, e grossi un dito; unite a questi filetti altri filetti di pesce, come di Ombrina, Corvo, Spa-

Spada, Spigola . Scorfano, Cappone, Carpio, Luccio, Salamone, Trotta ec. nettati bene dalle pelli, e spine, e mescolate anche parte di questi pesci insieme . Ponete tutti questi filetti in una terrina, conditeli con sugo di limone, sale, spezie fine, erbe odorifere in polvere, tartufi tagliati in dadi, prognoli secchi bene ammollati, code di gamberi, qualche pistacchio . Bagnate, e spremete bene una salvietta, o un pezzo di stamina, ungetela di butirro se non sarà giorno di vigilia . Stendeteci sopra i filetti suolo per suolo, tramezzandoli colli tartufi, code, pistacchi ec, che il tutto sia ben condito, specialmente di sugo di limone, e rilevato di gusto, involtate la salvietta a guisa di una grossa mortadella, legatela da capo, e da piedi con spago, e quindi all' intorno con fittuccia larga di filo . Mettete questa Galantina in una pescioniera unta di butirro, o olio, con sotto, e all' intorno le dissossature, e pelli de' Pesci, ma non le pelli dell' Anguille, fette di cipolle, di carote, di panè, di radiche di petrosemolo, un mazzetto d' erbe diverse, e odorifere, quattro scalogne, due spicchi d' aglio, sale, pepe sano, garofani; fate sudare con fuoco allegro sotto, e sopra; quando l' acqua che averà reso sarà consumata, e senza essere niente attaccato, bagnate con una bottiglia di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, e un poco di brodo bianco di pesce quanto resti coperta la Galantina, fate cuocere dolcemente circa un' ora, più, o meno secondo la grossezza della Galantina; quando sarà cotta tiratela fuo-

fuori, e fatela raffreddare; colate il fondo della cottura, digrassatelo, passatelo al setaccio, dategli un color d'oro con un poco di Sugo di magro, e formatene una Aspic ben condizionata, e rilevata con un filetto di aceto di dragoncello. Vedetela nel *Tom. V. pag.* 24. Svoltate la Galantina dalla salvietta, e servitela o intera coll'Aspic suddetta, gelata, sminuzzata, e tremolante; o intera, o tagliata in fette in una cazzarola in Malbrè. Vedete i diversi Malbrè alla *pag.* 45.

Salami di Pesce.

Antremè Rifreddo = Prendete la carne di ogni sorta di Pesce grosso, i migliori sono il Cefalo di mare, l'Anguilla, il Luccio, lo Scorfano, il Cappone, la Linguattola, o Palaja, la Spigola, l'Ombrina, il Corvo, la Cerna ec. Tagliate in grossi dadi de' filoni riquadrati di Anguilla, e di Cefalo, onde imitare il grasso de' salami di majale; poneteli in infusione dentro una terrina, per ventiquattr' ore, con sale, spezie fine, erbe odorifere in polvere, un pochino di vino di Cipro, o di Borgogna bianco, consumato per metà, e freddo, filetti di ottime allci salate. Quindi tritate ben fino la carne di altri pesci, la quantità necessaria, conditela come sopra, e coloritela nella seguente maniera: Prendete della lacca minerale, pestatela in un mortajo di bronzo ben fino, ed intanto che la pestate stemperatela con olio buono, fino ad un certo punto di liquefazione non molto lunga: incorporatela alla carne trita, soltanto per fargli prendere colore. Terminato il tempo delle ventiquattr'ore d'in-

d' infusione, mescolate la carne trita con i grossi dati. Abbiate pronti i budelli ben puliti, riempiteli con la composizione suddetta, legateli da capo, e da piedi, dandogli quella lunghezza che credete, mentre dovrete restringere di nuovo dopo che saranno cotti. Per cuocerli: fate un corto-brodo, come quello del Merluzzo al Corto-Brodo *Tom. V. Cap. III.*, passatelo per setaccio, ma senza aggiungerci olio; poneteci dentro i salami, e fateli bollire dolcemente finchè saranno arrivati a cottura, pungendoli con un'aco ove averanno dell' aria, ed ove si fosse deposto dell' olio, che non avesse attirata a se la composizione. Asciugati, e freddi che saranno li farete sfumare ad una stufa nello stesso modo che le mortadelle, e salami di majale. Questi salami si servono ordinariamente intieri sopra una salvietta guarniti di petrosemolo verde. Io peraltro preferisco di fare le Mortadelle in luogo de' Salami, mentre si possano servire in molte, e diverse maniere.

Malbrè di Code di Ragoste.

Antremè Rifreddo = Abbiate un Aspic di magro, come è descritta nel *Tom. V. pag.* 24., ponetene circa due dita nella cazzarola in cui volete fare il Malbrè, fatela gelare con neve sotto e sopra; quindi formateci sopra un bel disegno, con tartufi cotti, e code di gamberi cotti, foglie, e fusti di petrosemolo, foglie di dragoncello, qualche pistacchio, e mandorla dolce, pelati; aggiustateci poscia sopra delle fette di code di Ragoste cotte, e alquanto grosse, coprite coll' Aspic un pochino rappresa; fate ge-

gelare di nuovo, replicate le fette di code, e l'Aspic, continuate così finchè la cazzarola sarà piena; fate finire di gelare, e servite nello stesso modo, che il Malbrè di Lingue di manzo *pag.* 44.

Malbrè di Gamberi.

Antremè Rifreddo = Questo si appresta come il precedente, e solo varia che in luogo delle fette di code di Ragoste, si mettono delli gamberi tutti uguali, cotti, mondati, e rifreddi.

Tocchino all'Aspic in Malbrè.

Antrè Rifreddo = Fate cuocere un Tocchino, come il Gallinaccio in Galantina *pag.* 28. Quando sarà rifreddo, tagliatelo in fette per traverso, e formatene il Malbrè in una cazzarola. Vedete Malbrè in diverse maniere *pag.* 45. Lo potete anche mettere in Malbrè senza tagliarlo ma in una cazzarola ovata. Vedete Prosciutto in Malbrè *pag.* 26.

Pizzarde al Fumè all' Aspic.

Antrè Rifreddo = Cinque o sei Pizzarde sono sufficienti per questo piatto. Queste si apprestano nello stesso modo, che i Tordi al Fumè all'Aspic *pag.* 55.

Perniciotti in Pere all' Aspic.

Antrè Rifreddo = Riempite cinque Perniciotti, come i Tordi in Pere al Gratino *Tom. II. p.* 211., ma con picciolo salpiccone nel mezzo della farsa; fateli cuocere come quelli per le Cassettine di pane *pag.* 209.; e quando saranno freddi infilategli ad ognuno la zampetta a guisa di pero. Fate gelare sopra la neve un dito di buona Aspic nel piatto, che dovete servire, aggiustateci poscia sopra i Perniciotti scuoiati, e ben pu-

puliti, con tramezzo fette di limone intagliate a guisa di creste, e piccioli gamberi cotti, e mondati; formate all'intorno del piatto un bordino di mostaccioletti di Aspic, che averete fatto gelare sopra un'altro piatto alla grossezza di un dito, e quindi tagliata col coltello, e servite coperti i Perniciotti con Aspic sminuzzata, e tremolante.

Tenerumi di Mongana all' Aspic.

Antrè Rifreddo = Quando i tenerumi di Mongana saranno cotti, e glassati, come quelli alla Perla. Vedeteli nel *Tom. I. pag.* 189., aggiustateli sopra il piatto, che dovete servire, con sotto un dito di Aspic gelata, seminateci sopra qualche foglia di dragoncello, e all'intorno fateci un bordino di code di gamberi; copriteli con Aspic sminuzzata, e tremolante, e servite subito.

Coscie di Gallinaccietti in Anitrelle all' Aspic.

Antrè Rifreddo = Fate cuocere quattro coscie di Gallinaccietti, come quelle de' Tocchini *Tom. II. pag.* 210., fatele raffreddare nella propria cazzarola, dopo averne levato tutto il brodo; indi nettatele dal grasso, scucitele, e guarnitele come le altre a guisa di Anitrelle. Fate gelare sopra il piatto che dovete servire un dito di Aspic, posate sopra detto piatto un cerchio di latta alto due dita, e della circonferenza del fondo del piatto, aggiustateci nel mezzo le Anitrelle, aggiungeteci un'altro dito di Aspic quasi rappresa, acciò non esca fuori del cerchio di latta, fate gelare sopra la neve, e prima di servire versate ancora un poco di Aspic tremolante negli angoli delle Anitrel-

trelle, alzate detto cerchio, e servite. Questo cerchio di latta vi può essere utile per tutti gli Antrè rifreddi, che farete sopra il piatto. Potete anche servirvi di un bordino fatto con butirro fresco, o mescolato con grasso di vitella, o di castrato purificato, e raffreddato. Ma ciò non si costuma più.

Tordi al Fumè all' Aspic.

Antrè Rifreddo = Dissossate sette o otto Tordi, come quelli per le Cassettine di pane *Tom. III. pag.* 209. riempiteli con un picciolo salpicone cotto, e assai ristretto di animelle, tartufi ec. dategli una forma rotonda, fateli cuocere nello stesso modo, e raffreddare. Fate colle carcasse una Salsa chiara al Fumè. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 79., ma bagnata coll' Aspic, e chiarificatela come il solito. Prendete sette o otto picciole stampe rotonde, ponete a cadauna nel fondo un poco di Aspic, fatela gelare sopra la neve; indi fateci sopra un picciolo disegno con filetti di code di gamberi, e foglie di dragoncello; posateci sopra il Tordo, coprite colla medesima Aspic alquanto rappresa, che le stampe siano piene, e fate finire di gelare. Nel momento di servire abbiate il piatto pronto con sopra mezzo dito di Aspic gelata; scaldate un' istante nell' acqua bollente il di fuori delle picciole stampe; rivoltatele subito, e aggiustatele con simetria nel piatto sopra all'Aspic, e servite subito.

Allodole alla Perla all' Aspic.

Antrè Rifreddo = Queste si apprestano esattamente come i Tordi all' Aspic *pag.* 58., e si servono nella stessa maniera.

In-

Insalatina alla Majonese .

Antrè Rifreddo = Fate cuocere arrosto due o tre pollastri , e tagliateli poscia in otto pezzi per cadauno . Stemperate in una terrina con olio a proporzione due rossi d' uova dure , un poco di mostarda e un poco di aceto alla Ravigotta . Tritate petrosemolo , cerfoglio , pimpinella , dragoncello , rucchetta , foglie di finocchio domestico , sivette , crescione , il tutto in poca quantità ; unite quest' erbe alla Salsa suddetta , aggiungeteci qualche filetto d' alici salate , qualche picciola cipolletta ben cotta , e code di gamberi cotte e mondate , due scalogne trite , uniteci i pezzi di pollastri , condite con sale , pepe schiacciato , e un poco di sugo di limone , mescolate il tutto insieme ; aggiustate con simetria sopra il piatto , che dovete servire con tutta la Salsa , coprite per tutto con un poco d' Aspic tremolante , e servite , guarnito all' intorno di crostini fritti nel butirro di bel colore . Questa Insalatina la potete apprestare con qualunque sorta di pesce cotto e rifreddo , e tagliato in grossi filetti , o diviso a scaglie .

Insalatina alla Berten all' Aspic .

Antrè Rifreddo = Abbiate due , o tre pollastri cotti arrosto , tagliateli in quarti , levategli la pelle , e le ossa , e tagliate tutta la carne in fettine . Stemperate in una terrina due rossi d' uova dure con olio a proporzione , un poco di mostarda , un poco di aceto di dragoncello , e di basilico , ed un filetto di quello d'aglio ; quindi aggiungeteci code di gamberi cotti e mondate , olive di Spagna dissossate , cappe-

peri fini interi , qualche picciolo cedrioletto sotto aceto e mondato , filetti di alici salate , petrosemolo , scalogna , e cipolletta trito , uniteci le fettine di pollastri , condite con sale , e pepe schiacciato ; mescolate il tutto insieme ; aggiustate con simetria sopra il piatto che dovete servire , fateci all' intorno un bordino di mostaccioletti di Aspic , e coprite sopra con Aspic tremolante , e servite . Anche questa Insalatina la potete apprestare con qualsivoglia sorta di pesce cotto e rifreddo .

Insalatina alla Ravigotta all' Aspic .

Antrè Rifreddo = Tagliate in sei pezzi per cadauno due o tre pollastri cotti arrosto e rifreddi , poneteli in una terrina , conditeli con olio , aceto di dragoncello , sale , pepe schiacciato , un pochino di mostarda , e tutte l' erbe a ravigotte , cioè : petrosemolo , cerfoglio , pimpinella , dragoncello , rucchetta , foglie di finocchio domestico , sivette , crescione , il tutto trito , ed in quantità , un pizzico di capperi fini interi , e un bicchiere e mezzo o due di buona Aspic ; mescolate il tutto insieme acciò l' olio si mescoli bene colla Salsa , e fate gelare subito sopra la neve . Nel momento di servire aggiustate i pezzi di pollastri sopra il piatto , sminuzzate la Salsa , come un' Aspic tremolante , e ponetela ovunque sopra i pollastri ; guarnite all' intorno con de' piccioli mucchietti di erbe a Ravigotta tritate grossolanamente , e tramezzate detti mucchetti con dei cuoretti assai piccioli di lattuga , conditi con olio , sale , e aceto di dragoncello .

Insalatina alla Barrì all' Aspic.

Antrè Rifreddo = Questa Insalatina si appresta con ogni sorta di selvaggiume, castrato, piccioni, il tutto cotto arrosto, rifreddo, e tagliato in filetti. Questi si condiscono in una terrina, con una Salsa alla Remolada fredda, ma senza rossi d' uova, e con aceto di dragoncello. Vedetela nel *Tom. I. pag. 69.*, code di gamberi, olive dissossate, capperi fini interi, cedrioletti sotto aceto mondati e tagliati in dadini; mescolate il tutto insieme, aggiustate sopra il piatto con simetria, coprite con un poco di Aspic tremolante, guarnite all' intorno con crostini fritti nell' olio, e servite.

Insalatina alla Remolada all' Aspic.

Antrè Rifreddo = Apprestate una Salsa alla Remolada fredda come è descritta nel *Tom. I. pag. 69.*, conditeci i pollastri cotti arrosto, rifreddi, e tagliati in sei pezzi per cadauno, aggiustateli con tutta la Salsa sopra il piatto, che dovete servire, e copriteli con Aspic tremolante. Questa Insalatina si appresta egualmente con pesce cotto, rifreddo, disfatto a scaglie, o tagliato in filetti.

Insalatina alla Polacca all' Aspic.

Antrè Rifreddo = Questa si appresta come quella alla Berten *pag. 59.*, e solo varia, che i pollastri si tagliano in pezzi, e gli si leva la pelle, ed inoltre vi si aggiungono cipollette picciole e ben cotte, e noverte nonnate cotte molle e pelate, si cuopre coll' Aspic tremolante, e si serve nello stesso modo. Anche questa la potete preparare con ogni sorta di pesce.

In-

Insalatina alla Moscovita all' Aspic.

Antrè Rifreddo = Abbiate il petto di un' Oca cotta arrosto, e rifredda, levategli la pelle, tagliatelo in fettine per traverso. Mescolate in una terrina due rossi d' uova dure, con olio, un poco di mostarda, un poco di aceto alla mariniera, ed un poco di sugo di arancio; indi metteteci le fette di petto d' Oca, aggiungeteci code di gamberi cotte e mondate, olive di Spagna dissossate, capperi fini interi, filetti di alici salate, picciole cipollette cotte, punte di sparagi cotti, culi di carciofi cotti e tagliati a rotelline, piccioli cedrioletti sotto aceto, e mondati, sei rossi d'uova fresche dure; condite con sale, pepe schiacciato, petrosemolo, cipolletta, scalogna, il tutto trito; quindi mescolate il tutto insieme, aggiustate le fettine di petto d' Oca sopra il piatto, che dovete servire, guarnite sopra con tutti gli ingredienti suddetti, e li rossi d' uova dure tagliati nel mezzo, versateci sopra la Salsa, guarnite all' intorno con rotelline di mollica di pane fritte nell' olio di bel colore, coprite coll' Aspic tremolante, e servite subito. Questa Insalatina si appresta egualmente con qualunque sorta di pesce cotto, rifreddo, e diviso a scaglie, o tagliato in filetti.

Insalatina alla Belle-vue.

Antrè Rifreddo = Tagliate delle fettine di qualunque sorta di pollo, o selvaggiume cotto arrosto e rifreddo, aggiustatele propriamente sopra il piatto che dovete servire, con qualche cappero fino intero, e petrosemolo, e cipolletta trito, guarnite all' intorno di fettine

di

di limone tagliate a guisa di creste ; quindi formategli sopra un primo giro , ossia cordone di picciole cimette di broccoli cotte , un' altro di code di gamberi cotti , e mondate , un'altro di olive di Spagna dissossate , un'altro di picciole cimette di cavolo fiore cotte , un' altro di fettine di mezze uova dure , un' altro di rotelline di carota rossa cotta , un'altro di anelletti di mollica di pane fritti , un' altro di cipollette assai picciole cotte : seguitate così finchè le fettine di carne saranno tutte coperte . Nel momento di servire , mescolate in una picciola terrina ; olio , mostarda , aceto di dragoncello , di basilico , sugo di limone , un filetto di aceto d' aglio , sale , pepe schiacciato , versate sopra l' Insalatina , coprite , se volete , con dell' Aspic tremolante , e servite subito . La potete fare nello stesso modo , con ogni sorta di pesce cotto e rifreddo .

Insalatina alla Biron .

Antrè Rifreddo = Aggiustate propriamente sopra il piatto , che dovete servire delle fettine di qualunque sorta di volatile domestico , o selvatico cotto arrosto , e rifreddo , e se fosse picciolo tagliato in pezzi ; in questo caso però ponete negli angoli de' pezzetti di Aspic gelata acciò il di sopra sia tutto eguale : quindi con filetti di alici , formateci sopra una stella , una croce di Malta , uno Stemma gentilizio , o altro disegno , ponete nei vani di questo disegno : in uno rossi d' uova fresche dure e trite , in un' altro petrosemolo trito , in un'altro piccioli capperi interi , in un'altro scalogne trite , in un'altro carota rossa cotta , e trita , in

un'

un'altro fettine di cedrioletti sotto aceto e mondati, in un'altro bianco d'uovo duro e trito, e così finchè tutti i vani saranno pieni. Bisogna però tritare e tagliare tutte queste cose sopra una salvietta pulita, separatamente, prescindendo dal petrosemolo e scalogne. Nel momento di servire condite con una Salsa fatta come sopra, e guarnite all'intorno con un cordone di code di gamberi cotte e mondate, di cipollette cotte, e di olive di Spagna dissossate, poste con simetria una per sorta. Se questa Insalatina sarà di fettine di volatile, allora ci porrete sopra un poco di Aspic tremolante prima di servire, se l'avete. Anche questa Insalatina la potete apprestare con ogni sorta di pesce cotto e rifreddo.

Variazioni delle Insalatine.

Antrè Rifreddo = In questa sorta di vivande rifredde l'Aspic in un certo modo nè forma l'oggetto principale, onde devesi osservare, che sia ben fatta, limpida, color d'oro, di sostanza, e alquanto rilevata di gusto, si di grasso, che di magro. Vedetele nel *Tom. I. pag.* 17. *e V. pag.* 24. In quanto alle Insalatine, queste le potete apprestare con qualunque sorta di volatile domestico, o selvatico, cotto arrosto, o alla bresa, e rifreddo. Se l'uccello, o il pollo sara picciolo lo tagliarete in pezzi, e se sarà grande in fettine, o filetti. Oltre di ciò potete fare delle Insalatine con filetti, o fettine di Lepre, di Coniglio, di Capriolo, di Cignaletto, di Porchetta, di Mongana, di Galantina, di Lingue salate ec., il tutto cotto e rifreddo. Lo stesso potete fare con ogni sorta

di

di Pesci sì di mare, che di acqua dolce, cotti allesso, o arrosto, o alla bresa, e rifreddi, tagliati in fettine, o filetti, o divisi a scaglie. Ordinariamente s' impiegano per sì fatte vivande le carni, o i pesci restati dalla tavola, e rare volte si fanno cuocere espressamente; questo però accade in quelle corti de' Grandi, ove l' ordinario è copioso, ed ove nulla deve andare a male: ma per un pranzo ordinario bisogna far cuocere espressamente tutto quello, che bisogna. La maniera di decorare, e condire tutte queste insalatine è presso a poco la stessa, dipendendo tutto ciò dal gusto, e genio di chi lavora.

Filetti di Anitre Emensè al Dragoncello all' Aspic.

Antré Rifreddo = Fate cuocere arrosto due Anitre selvatiche ben sugose; poscia fatele raffreddare in una cazzarola; indi tagliategli i petti, levategli la pelle, e tagliateli in fettine per traverso, aggiustateli sopra il piatto che dovete servire con sotto mezzo dito di Aspic alquanto rappresa; tritate quindi un poco di dragoncello ponetelo nel sugo, che averanno reso le Anitre raffreddandosi nella cazzarola, con un poco di sale, pepe schiacciato, e un poco di Aspic alquanto rappresa e spandetela tutta sopra le fettine di Anitre. Nel momento di servire coprite tutto con dell' Aspic tremolante, e fategli un bel cordone all' intorno di code di gamberi cotte, e mondate, e olive di Spagna dissossate.

Animelle di Mongana in Tartarughe all' Aspic.

Antrè Rifreddo = Fate cuocere quattro belle animelle di cuore di mongana, senza alcuna decorazione, in una bresa ristretta, come quelle alla Reale *Tom. I. pag.* 182., e fatele raffreddare nella loro cottura; quindi asciugatele, ponetele sopra una salvietta, infilategli a cadauna le quattro zampe, e la testa, intagliate, e poco cotte. Vedete sopra di ciò Tartarughe di Spigola nel *Tom. V. pag.* 107., bagnategli quindi leggermente tutto il di sopra con un pochino di bianco d' uovo sbattuto, o un pochino di grasso squagliato della loro cottura; guarnitele poscia al di sopra a guisa di una conchiglia di tartaruga, con fettine tagliate a scaglie di carote gialle, e rosse, cotte, fettine di tartufo cotto, foglie di lattughe cotte, e ben verdi, e fettine fine di petto di pollo cotto. A misura, che ne aggiustate una copritela con un pezzetto di panno lino bagnato con brodo bianco, e spremuto. Quando le averete fatte tutte, aggiustatele sopra il piatto, che dovete servire, con sotto mezzo dito di Aspic gelata, posateci sopra un cerchio di latta alto due dita, grande come la circonferenza del fondo del piatto, versateci ne' vani una buona Aspic tremolante, che cuopra sino alla metà le Tartaruche, seminateci sopra delle foglie diritte di dragoncello, e tenete il piatto sulla neve. Nel momento di servire levate i pezzetti di panno lino, alzate il bordino di latta, versate un pochino di Aspic quasi gelata sopra ad ogni Tartaruga per dargli il lustro, nettate il bordino del piatto, e servite subito. *Pic-*

Piccioli Malbrè al dragoncello.

Antrè Rifreddo = Abbiate delle picciole stampe a guisa di mezzi mellonemi, o conchiglie, o gigli, o altra forma, nettatele bene, e ponete nel fondo di cadauna un pochino d'Aspic ben rilevata di gusto di dragoncello; fate gelare sopra la neve; quindi fate sopra a detta Aspic qualche picciolo disegno con foglie di dragoncello tagliate propriamente, aggiungeteci dadini di code di gamberi cotte e mondate, dadini di petto di pollo cotto arrosto, dadini di tartufo cotto, il tutto in poca quantità; coprite, e riempite le picciole stampe colla medesima Aspic alquanto rappresa, fate gelare sopra la neve. Nel momento di servire abbiate il piatto pronto con un dito d'Aspic gelata nel fondo, scaldate un'istante nell'acqua bollente il di fuori delle picciole stampe, rivoltatele subito, e ponetele con simetria nel piatto sopra all'Aspic, e servite subito.

Aspic in picciole stampe in Malbrè.

Antrè Rifreddo = Questi piccioli Malbrè si apprestano esattamente come sopra, e solo variano, che in luogo del dragoncello, si pone delle picciole foglie di petrosemolo, e si finiscono, e si servono nella stessa maniera. Questi due piatti di piccioli Malbrè si apprestano di magro, come di grasso, variando il petto di pollo, con polpa di pesce cotto, e l'Aspic in luogo di grasso, e di magro.

Emense di Anitre all'Erbe fine all'Aspic.

Antrè Rifreddo = Vedete filetti di Anitre Emensè al dragoncello all'Aspic *pag.* 65.; mentre queste non variano, che nel far bollire un mo-

mento petrosemolo, scalogne, cipolletta, una punta d'aglio, un poco di draconcello, il tutto trito, col sugo, che averanno reso le Anitre, ed un poco d'Aspic, condite con poco sale, pepè schiacciato, ed il sugo di uno, o di mezzo arancio; fate poscia alquanto squagliare questa Salsa sopra la neve, e quindi spargetela sopra le fettine di Anitre: Per il restante finite, e servite come le altre.

Filetti di Beccaccie al Vino di Sciampagna all'Aspic.

Antrè Rifreddo = Dirizzate nel mezzo del piatto, che dovete servire, con bianco d'uovo, ed il piatto caldo, sei crostini di mollica di pane lunghi poco meno di mezzo palmo, tagliati in guisa, che formino un'arboscello, e fritti nel butirro di bel colore. Abbiate tre Beccaccie cotte arrosto, e sugose, levategli i sei mezzi petti, e del resto formatene una Salsa al Salmì, bagnata con mezza bottiglia di vino di Spagna consumato per metà, e Aspic in luogo di Culì. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 71., che sia legata una cosa giusta, e forte da potere gelare, passatela al setaccio, o alla stamina, e che sia di buon gusto; poneteci quindi i petti, e fate gelare sopra la neve. Nel momento di servire aggiustate i petti delle Beccaccie tagliati nel mezzo per lungo intorno all'arboscello de' crostini, con tramezzo porzione della Salsa gelata, e sminuzzata; guarnite il bordo del piatto con mostaccioletti, o rotelle di Aspic al Fumè, e coprite sopra con altra Aspic al Fumè tremolante. Vedetela alla *pag.* 58., e servite subito.

Anitrelle alla Nage all'Aspic.

Antrè Rifreddo = Preparate otto coscie di Pollanche a guisa di Anitrelle. Vedetele nel *Tom. II. p.* 210., dove dice: *Coscie di Tocchini in Anitrelle.* Fatele raffreddare nella loro cottura, scolandone il fondo; quindi guarnitele come le altre, aggiustatele sopra il piatto, che dovete servire, con sotto un dito di Aspic gelata, e finite questo rifreddo, come quello di coscie di Gallinaccietti in Anitrelle *pag.* 57. Potete a questi piatti seminare qualche foglia ben verde di draconcello diritto sopra all' Aspic, o di picciolissime ramette di cerfoglio, all' azzardo come se fosse erba di mare.

Pollastri in Tartarughe all' Aspic.

Antrè Rifreddo = Vedete Tocchini in Tartarughe nel *Tom. II. pag.* 157. I Pollastri si apprestano nello stesso modo, ma senza farsa di Chenef, bensì come le Animelle di Mongana in Tartarughe *pag.* 66. Quando i Pollastri saranno tutti pronti, aggiustateli sopra il piatto che dovete servire, come le coscie di Gallinaccietti in Anitrelle *pag.* 57., e finite, e servite nello stesso modo.

Salmì di Beccaccie all'Aspic.

Antrè Rifreddo = Fate una Salsa al Salmì di Beccaccie. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 67., ma bagnata con Aspic, e la metà del vino; passatela due volte alla stamina, o setaccio; e metteteci dentro li petti, e le coscie delle Beccaccie. Prendete una cazzarola proporzionata al Salmì, metteteci nel fondo un dito di buona Aspic, fatela gelare con neve sotto e sopra; indi fateci nel mezzo una stella con fettine di mol-

mollica di pane fritte nel butirro di bel colore, ed all'intorno un giro di anelletti pure di mollica di pane fritti egualmente, aggiustate sopra detti crostini i petti delle Beccaccie. e copriteli col Salmì, fate gelare di nuovo, quindi aggiustateci le coscie, replicate il Salmì. e fate ancora gelare, poscia coprite con altri crostini di mollica di pane fritti, e inzuppati nel Salmì, e aggiungeteci sopra un dito traverso di Aspic, fate gelare tutto egualmente. Nel momento di servire immergete per un' istante il fondo della cazzarola nell'acqua bollente, rivoltate subito sopra il piatto. e servite.

Pollastri in Ecrevisse all' Aspic.

Antrè Rifreddo = Quando i Pollastri saranno apprestati, e cotti, come quelli in Ecrevisse. Vedeteli nel *Tom. III. pag.* 58., fate i raffreddare nella loro cottura, scolandone il fondo; quindi asciugateli, e guarniteli precisamente come gli altri, aggiustateli sopra il piatto, che dovete servire, esattamente come le coscie di Gallinaccietti in Anitrelle, e serviteli nella stessa maniera. Vedetele alla *pag.* 37.

Anitrelle di Pesce Spada all' Aspic.

Antrè Rifreddo = Apprestate sei Anitrelle di Pesce Spada, o di qualunque altra sorta di Pesce nobile, come sono descritte nel *Tom. V. pag.* 106. Quando saranno fredde aggiustate sopra il piatto, che dovete servire, con sotto un dito di Aspic di magro gelata. Vedetela nel *Tom. V. pag.* 23., posateci sopra un cerchio di latta alto due dita, della circonferenza del fondo di detto piatto, aggiungeteci un altro dito di Aspic quasi rappresa, acciò non esca fuori del

del cerchio di latta ; fate gelare sopra la neve , e prima di servire versate ancora un poco di Aspic tremolante negli angoli delle Anitrelle , seminateci sopra qualche foglia ben verde di dragoncello , o picciolissime ramette di cerfoglio , poste diritte sopra all' Aspic , e all' azzardo come se fosse erba di mare ; alzate il cerchio di latta e servite subito .

Pollastrelli di Filetti di Linguattole all' Aspic .

Antrè Rifreddo = Formate con largi filetti di Linguattole quattro belli Pollastrelli , ripieni come le Anitrelle di Pesce spada , cotti nella stessa maniera , e decorati a guisa di Pollastrelli . Vedete il *Tom. V. pag.* 106. , e serviteli sopra il piatto nello stesso modo , e colla medesima Aspic , che le Anitrelle di Pesce spada .

Piccioncini di Filetti di Pesce spada all' Aspic .

Antrè Rifreddo = Con delle fettine sottili di Pesce Spada , ed un buon Salpiccone ristretto , e rifreddo , formate quattro , o cinque Piccioncini , infilandogli la testa , le ale , i piedi , e la coda , come trovarete descritto nel *Tom. V. pag.* 106. , fateli cuocere , ed apprestateli sopra il piatto nello stesso modo , e colla medesima Aspic , che le Anitrelle suddette . Tutte queste vivande artefiziali di Anitrelle , Pollastrelli , Piccioncini ec. , sì di grasso , che di magro , le potete guarnire con piccioli vasetti , secchietti , abbeveratoj ec. , fatti di carota gialla , o rapa , o tartufo ec. , cotti con buon brodo dopo di averli intagliati , e rifreddi riempiti di Aspic tremolante , e posti in guisa nel piat-

to ,

to, come se l'uccello vi volesse bere. Vi potete anche servire di mollica di pane per fare detti lavori, friggerli nel butirro di bel colore, e riempirli quando sono freddi coll'Aspic tremolante.

Tartarughe di Spigola all' Aspic.

Antrè Rifreddo = Con qualsivoglia specie di Pesce nobile, come Ombrina, Corvo, Spigola, Spada, Cerna, Linguattole, Salamone, Carpio, Luccio ec., si possono apprestare queste vivande, tanto calde, che rifredde. Vedete Tartarughe di Spigola nel *Tom. V. pag.* 106., preparatene tre esattamente nella stessa maniera, e cotte egualmente. Quando saranno rifredde aggiustatele sopra il piatto che dovete servire con sotto un dito traverso di Aspic gelata, quindi fateci all' intorno un bordino di code di gamberi cotte e mondate, posateci sopra il cerchio di latta, che le code restino al di dentro, versateci un' altro dito di Aspic quasi rappresa, e finite, e servite come le Anitrelle di Pesce spada all' Aspic.

Delle Variazioni, e Decorazioni de' Rifreddi.

Antrè, o Antremè Rifreddo = Come ho già accennato in più luoghi, le diverse variazioni, e decorazioni di queste fredde vivande, che negli eccessivi calori dell' Estate sono di non picciolo refrigerio al nostro corpo, dipendono del tutto dal genio, deligenza, e buon gusto di chi lavora, mentre in simili piatti non si può dare alcuna regola fissa; ciò non ostante in quanto alle variazioni dirò: che tanto i Malbrè, che le Insalatine, come i piccioli Malbrè, e finalmente le Galantine, e tutte le vi-

van-

vande all' Aspic si possono variare come si vuole: eccone una succinta descrizione. Tutto ciò che è glassato, o piccato e glassato, come Fricandò, Granadine di ogni specie, Animelle di Mongana, e di Capretto, Code di Mongana, e di Castrato, tutta sorta di Coscie, e Petti di Polleria, qualunque Volatile domestico dissossato, o non dissossato, tutte sorta di Emensè di animale quadrupede, o volatile, domestico, o selvatico, tutte le vivande decorate, come alla Contì, alla Reale, alla Giardiniera, ovvero semplici all' Ivoare, ogni specie di Selvaggiume volatile, tutta sorta di Filetti alla Polacca, alla Pompadura, alli Gamberi, alla Sen Germen, alli Tartufi ec., ogni sorta de' Pesci sì di mare, che di acqua dolce, e questi si possano anche apprestare all'Aspic sì di grasso, che di magro. Tutti questi Rifreddi si preparano in Malbrè nella cazzarola, o sopra il piatto, o in Galantina. In quanto alle decorazioni esterne di questi piatti ognuno le può variare come gli piace: cioè, quelli che si servano per una Pezza rifredda nel secondo servizio, o sono decorati in Galantina, o poco in una Cassa di butirro ben decorata, o in Malbrè in una cazzarola. Ma la più bella maniera di servire le Pezze Rifredde è la seguente. Abbiate un cerchio di legno sottile grande come la circonferenza del piatto che dovete servire, alto quattro dita traverse, e col fondo da una sola parte; copritelo con una salvietta, facendogli una increspatura all' intorno con aco e filo dalla parte di sotto dove non vi è fondo. Tagliate delle fa-

fascie di carta bianca alte quanto il bordo del cerchio, misuratene la lunghezza per averle giuste, stendeteci sopra da una sola parte un poco di butirro fresco, e sopra a questo butirro formateci un bel festone, o altri graziosi lavori con fiori freschi secondo la stagione, disposti con disegni e simetria, tramezzati con alcune delle loro foglie. Vi potete ancora servire delle foglie di alloro regio intagliate propriamente, e delle picciole ramette di mirto, secondo li differenti fiori che impiegate. Terminata che averete una fascia metteteci un pochino di butirro alle due estremità e nel mezzo, dalla parte di sotto, e attaccatela all' intorno del cerchio, formate l' altra, e attaccatela egualmente, finchè averete coperto tutto il bordo del cerchio. Posatelo allora sul suo piatto, e collocateci sopra la Pezza Rifredda, o guarnita all' intorno con Aspic tremolante, o con fiori graziosamente disposti. Sopra a questi tondi cerchiati, e così ben decorati ci potete servire qualunque Pezza Rifredda, sia Guarnita, Glassata, Panata, in Malbrè, in Galantina, in Addobbo, un Pasticcio ec. Questi piatti montati li potete fare anche ovati, secondo il modello del piatto sopra cui dovete servire il Rifreddo. Quelli poi che si servono per Antrè nel primo servizio, alcuni gli formano un picciolo bordino di butirro fresco alto un dito traverso, o poco più, che poi guarniscono con foglie di petrosemolo, di dragoncello, e qualche fioretto, o acino di granato: altri in luogo di questo, guarniscono all' intorno con olive dissossate, e code di gamberi cot-

cotte e mondate, altri vi pongono sopra un cerchio di latta alto due dita, e della circonferenza del fondo del piatto che poi levano: altri gli fanno un bordino con Aspic gelata alla grossezza di un dito, e tagliata quindi a mostaccioli, o rotelline; ed altri finalmente guarniscono il bordo del piatto, come ho descritto nel *Tom. IV. pag.* 56., ma lo ripete per l'ultima volta, tutto ciò dipende dal sapere, e buon gusto di chi lavora.

De' Pasticci Rifreddi di Grasso, e di Magro.

Pasticcio di Manzo.

Antremè Rifreddo = Dissossate del tutto una bella culatta di manzo, e levategli circa un palmo di carne verso la punta, essendo questa parte assai più dura dell'altra, lardatela di grossi lardelli di lardo, conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, quindi ponetela in una marmitta giusta alla sua grandezza con fette di lardo sotto e sopra, due fette di prosciutto, un grosso mazzetto d'erbe diverse, e odorifere, due cipolle, con otto garofani, due carote, una paniè, sale, pepe schiacciato, mezza bottiglia di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato un terzo; fate cuocere in prima dolcemente, e poscia aumentate il fuoco a misura, che la carne caccia fuori il suo sugo; dopo due ore levatela dal fuoco, osservando, che siavi poca Salsa, che non sia salata, e che non abbia preso colore. Quando sarà fredda, drizzate il Pasticcio di pasta Brisè. Vedetela nel *Tom. IV. pag.* 247.

pag. 247., poneteci nel fondo tre dita di lardo pesto nel mortajo, con qualche fegatino di pollo, e condito con sale, petrosemolo trito, una punta d'aglio, erbe odorifere in polvere, spezie fine, tartufi, e prugnoli triti, midollo di manzo ben nettato, e tagliato in fette. Questo apparecchio vi servirà per porre sotto a tutte le carni, che vorrete mettere in Pasticcio rifreddo; quindi aggiustateci sopra la carne, aggiungeteci il fondo della sua cottura passato al setaccio, e rifreddo, coprite con fette di lardo, pezzi di butirro, e fette di midollo di manzo, il tutto a proporzione, onde il Pasticcio sia ben nutrito; copritelo, decoratelo bene esternamente, indoratelo con uovo sbattuto mescolato con un di farina, e fatelo cuocere ad un forno temperato circa quattro in cinque ore, e servitelo di bel colore, allorchè sarà del tutto rifreddo, sopra una salvietta. Se volete servire questo Pasticcio caldo, quando sarà cotto scopritelo, levategli le fette di lardo, digrassatelo, e servitelo con quella Salsa, o Ragù, che vorrete. Devesi osservare, che tutti i Pasticci rifreddi debbano essere conditi di gusto più rilevato, che i caldi, e turargli il camminetto subito levati dal forno.

Pasticcio di Vitella Mongana.

Antremè Rifreddo = Prendete due o tre noci di mongana, secondo la grandezza del Pasticcio, che volete fare, appropriatele bene, lardatele di grossi lardelli di lardo conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere; condite ancora la carne nello stesso modo sotto

e sopra. Dirizzate il Pasticcio, poneteci nel fondo due dita di lardo pesto, e condito come il precedente, aggiustateci sopra la carne, coprite con fette di lardo, due di prosciutto, fette di midollo, e pezzi di butirro; coprite, e finite il Pasticcio come sopra; fatelo cuocere ad un forno temperato circa quattr'ore, e servitelo di bel colore, allorchè sarà del tutto rifreddo.

Pasticcio di Castrato.

Antremè Rifreddo = Dissossate del tutto un bel cosciotto di Castrato giovane, e di qualita, lardatelo bene di grossi lardelli di lardo, e prosciutto conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere; aggiustatelo nel Pasticcio con sotto due dita di lardo pestato, e condito come per il Pasticcio di Manzo alla *pag.* 75., condite sopra anche la carne con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, coprite con fette di lardo, e pezzi di butirro; finite il Pasticcio, decoratelo propriamente, indoratelo, e fatelo cuocere ad un forno temperato cinque, in sei ore, e servitelo di bel colore, allorchè sarà del tutto rifreddo.

Pasticcio alla Condè.

Antremè Rifreddo = Abbiate due filetti di Lepre, e due di Coniglio, tagliateli dopo averli nettati dalle pelle, e nervi in grosse fette per sbiescio. Abbiate ancora de' petti di Anitre, di Pernici, di Starne, di Beccaccie, di Pollanche, secondo la grandezza del Pasticcio, che volete fare, e una libbra di tartufi, mondati, e tagliati in fette. Dirizzate il Pasticcio, fateci nel fondo un suolo di lardo pestato, e con-

condito con sale, spezie fine, erbe odorifere in polvere, prugnoli bene ammollati, e spremuti, petrosemolo, e una punta d'aglio, il tutto trito, ed un suolo di tartufi; aggiustateci sopra i petti tramezzati colle fette de' filetti; condite leggermente con sale, e spezie fine, coprite con un'altro suolo di lardo, e tartufi; continuate così suolo per suolo, finchè il Pasticcio sarà quasi pieno, terminando colla cárne; copritelo allora con fettine sottili di mongana, fette di lardo, e pezzi di butirro; finite il Pasticcio come il solito, fatelo cuocere al forno di bel colore circa quattro, o cinque ore, e servitelo quando sarà del tutto rifreddo. Potete, in luogo del lardo, e fette di tartufi, tramezzare detti petti con una farsa alla Pericord fatta con zinna di mongana cotta, lardo imbianchito, o cotto, e una libbra di tartufi mondati, il tutto pesto assai fino nel mortajo, e condito con sale, spezie fine ed erbe odorifere in polvere.

Pasticcio di Porchetto da Latte.

Antremè Rifreddo = Dissossate del tutto un Porchetto da Latte dopo che lo averete sbollentato e pelato. Vedetelo nel *Tom. II. pag.* 60., lasciatelo infrollire almeno una giornata, lardategli poscia le spalle, e le coscie di lardelli di lardo e prosciutto, conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere; indi aggiustatelo nel Pasticcio dirizzato bislungo, con sotto due dita di lardo pestato e condito come il solito; condite bene sopra il Porchetto con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, copritelo di fette di lardo, e pezzi di bu-

butirro ; finite il Pasticcio come gli altri, e fatelo cuocere al forno circa quattro o cinque ore. Poco prima della totale cottura, metteteci un bicchiere di vino di Sciampagna consumato due terzi, e servitelo allorchè sarà del tutto rifreddo.

Pasticcio di Prosciutto.

Antremè Rifreddo = Dissossate del tutto un Prosciutto recentemente salato, rifilatelo all' intorno, lasciategli la cotena, e fatelo dissalare bene nell' acqua tiepida ; indi ponetelo in una braciera con metà vino bianco, e metà acqua, un grosso mazzetto d' erbe diverse e odorifere, ed una *Mignonette*. Vedetela alla Testa di Cignale ; fatelo bollire dolcemente e ben ristretto circa due ore, poscia tiratelo fuori, e fatelo raffreddare. Dirizzate il Pasticcio, metteteci nel fondo due dita di grasso di prosciutto pestato e condito con spezie fine, erbe odorifere in polvere, e qualche tartufo trito, poneteci sopra delle fette sottili di vitella, e aggiustateci quindi il prosciutto, ponete negli angoli qualche pezzo di vitella lardata di grossi lardelli di lardo conditi ; condite sopra con spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, coprite di fette di lardo, e pezzi di butirro ; finite il Pasticcio come il solito, fatelo cuocere al forno di bel colore circa cinque ore, e servitelo quando sarà del tutto rifreddo. Il Pasticcio caldo si appresta egualmente, colla sola differenza che gli si leva la cotena (come potete fare lo stesso anche a questo) per servirlo caldo subito cotto lo scoprirete, lo digrasserete, e lo servirete con una Salsa piccante dolce di sale.

Pa-

Pasticcio di Cignale.

Antremè Rifreddo = Questo Pasticcio lo potete apprestare nello stesso modo di tutto ciò, che chiamasi selvaggiume grosso quadrupede, come Cignale, Caprio, Cervio, Daino, Capriolo, Cignaletto ec. Per farlo: prendete la coscia, o i filetti, levategli le pelli e nervi, lardatela di lardelli di lardo conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, aggiustatela nel Pasticcio dirizzato con sotto due dita di lardo pesto e condito come quello per il Pasticcio di Manzo *pag.* 75., condite sopra con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, coprite con fette di lardo, e pezzi di butirro, o fette di midollo di manzo; finite il Pasticcio come gli altri; fatelo cuocere cinque, sei, o sette ore secondo la qualità della carne dell' Animale, e servitelo di bel colore allorchè sarà del tutto rifreddo.

Pasticcio di Gallinaccio.

Antremè Rifreddo = Anche questo Pasticcio lo potete apprestare nello stesso modo con Gallinacci, Gallinaccietti, Tocchini, Capponi, Cappone sse, Pollanche ec., non essendo, che la qualità della Polleria, che nè regola più o meno la cottura. Per farlo dunque: fiambate, spiluccate, e dissossate il Gallinaccio, o altra Polleria, ovvero rompetegli soltanto le ossa più grosse; indi o nell' una, o nell' altra maniera lardategli la carne di grossi lardelli di lardo e prosciutto conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, uniteci de' pezzi di noce di mongana lardati, e conditi egualmente, ciò che darà più corpo e so-

stan-

stanza al Pasticcio. Aggiustate la carne nel Pasticcio con sotto due dita di lardo condito come per quello di Manzo, condite sopra con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, coprite di fette di lardo, e pezzi di butirro; finite il Pasticcio come il solito, fatelo cuocere ad un forno temperato circa cinque ore, e servitelo totalmente rifreddo. Potete aggiungere a questo pasticcio qualche tartufo fresco intero e mondato, se sarà la stagione.

Pasticcio alla Morise.

Antremè Rifreddo = Fate cuocere per metà due prosciutti ben dissalati, con metà vino bianco, e metà acqua, un grosso mazzetto d' erbe diverse e odorifere, ed una *Mignonette*. Vedetela nel *Tom. II pag.* lxv., quindi fateli raffreddare fuori della loro cottura, levategli poscia quasi tutto il grasso, lasciandone pochissimo attaccato al magro, tagliate detto magro in fette sottili per lungo, e pestate il grasso nel mortajo, conditelo con spezie fine, erbe odorifere in polvere, e una punta d' aglio. Dirizzate il Pasticcio, fateci nel fondo uno strato di lardo, ed uno di fette di prosciutto, replicate il lardo, e quindi il prosciutto, continuate così suolo per suolo finchè il Pasticcio sarà quasi pieno; coprite allora con delle fettine sottili di mongana, e fette di lardo. Finite il Pasticcio come gli altri; fatelo cuocere al forno circa quattr' ore, e servitelo di bel colore rifreddo. Questo Pasticcio lo potete fare a guisa di Timballo in una cazzarola, ma con pasta di fornajo, e servirvene per viaggio.

Pasticcio d' Amiens .

Antremè Rifreddo = Sventrate , e trussate colle coscie nel corpo due Anitre selvatiche , fatele rinvenire sopra un fornello ardente , nettatele bene , tagliategli il di sopra del coderizzo , lardategli la carne per traverso di lardelli di lardo , conditele dentro e fuori con sale , pepe schiacciato , qualche coriandolo , garofani , cannella , noce moscata , alloro , timo , basilico , il tutto come in polvere ; aggiustatele quindi ben condite nel Pasticcio , che sia riquadrato , con sotto un dito di lardo pestato , mescolato con un poco di butirro , e negli angoli qualche tartufo intero e mondato ; coprite con fette di lardo , e pezzi di butirro , finite il Pasticcio come gli altri , fatelo cuocere al forno di bel colore quattro , o cinque ore . Quando sarà mezzo freddo versateci per il caminetto circa due bicchieri di Aspic tiepida , abbastanza forte , acciò si possa gelare nel Pasticcio , turate bene il caminetto , e servitelo del tutto rifreddo . A tutti i Pasticci rifreddi si può aggiungere un bicchiere , o due di buona Aspic tiepida , quando il Pasticcio sarà mezzo freddo , e servirlo allorchè lo sarà del tutto .

Pasticcio di Pernici , o Starne .

Antremè Rifreddo = Abbiate delle Pernici , o Starne , la quantità che vi bisognano ; le vecchie saranno ottime da mettere in Pasticcio , sventratele , trussatele colle coscie nel corpo , battetegli il petto , fatele rinvenire sopra un fornello ardente , spilluccatele bene , nettatele , e rompetegli le coscie , acciò non torpischino nel Pasticcio , lardatele di lardelli di lar-

lardo conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, farsitele con i loro fegati triti, mescolati con lardo rapato, sale, e spezie fine. Dirizzate l Pasticcio, metteteci nel fondo circa due dita di lardo pestato e condito come per il Pasticcio di Manzo *pag.* 75., ponetevi negli angoli de' tartufi freschi interi e mondati, e dei pezzi di mongana lardati egualmente; condite sopra con sale, spezie fine ed erbe odorifere in polvere; ovvero in luogo de' pezzi di mongana, copritele con fette sottili di mongana, e condite nello stesso modo; coprite con fette di lardo, e pezzi di butirro; finite il Pasticcio, fatelo cuocere quattro, in cinque ore, e servitelo di bel colore rifreddo.

Pasticcio di Pernici alla Scioesie.

Antremè Rifreddo = Fiambate, e dissossate del tutto quattro Pernici. Abbiate altrettanti fegati d'Oca sgorgati nel latte, ed imbianchiti all'acqua bollente, lardate i di filetti di alici ben dissalate, e filetti di tartufi. Pestate le carcasse delle Pernici assai fine, passatele al setaccio, mescolate ciò che è passato con i fegati delle Pernici triti, e tartufi triti, lardo rapato, sale, pepe schiacciato, riempiteci le Pernici, aggiustatele nel Pasticcio con sotto un dito e mezzo di lardo pestato, e condito come il solito, tramezzatele con i fegati d'Oca suddetti, e quattro o sei tartufi freschi interi e mondati; condite sopra con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere; coprite con fette sottili di mongana, e fette di lardo, e pezzi di butirro; finite, e fate cuocere il Pasticcio

circa cinque ore, e servitelo di bel colore, quando sarà del tutto rifreddo.

Pasticcio di Beccaccie, Pivieri, Pizzarde, e Pizzardoni.

Antremè Rifreddo = Questi uccelli si apprestano in Pasticcio tutti nella stessa maniera; cioè: sventrateli, gettate via il griscile, tritate bene le interiore, mescolatele con lardo pestato, sale, spezie fine, tartufi triti, erbe odorifere in polvere: trussate gli uccelli colle zampe ripiegate sotto le coscie, fateli rinvenire sopra un fornello ardente, nettateli, lardateli di lardelli di lardo conditi come il solito, riempiteli con un terzo della farsa suddetta; aggiustateli nel Pasticcio con sotto il resto della farsa, e negli angoli qualche tartufo tresco intero e mondato, condite sopra con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, coprite con fette sottili di mongana, fette di lardo, e pezzi di butirro, coprite, e finite il Pasticcio, fatelo cuocere circa quattr' ore, e servitelo di bel colore del tutto rifreddo.

Pasticcio di Perniciotti, Starnotti, Tordi, Quaglie, e Quagliardi.

Antremè Rifreddo = Anche questi uccelli si preparano in Pasticcio nella stessa maniera; cioè sventrateli, trussateli colle coscie nel corpo, fiambateli, riempiteli con un poco di farsa fatta con i loro fegati triti, e qualche fegatino grasso di pollo, lardo rapato, butirro, sale, spezie fine, tartufi triti, ed erbe odorifere in polvere, aggiustateli nel Pasticcio con sotto un dito di lardo pestato, e condito come quello per il Pasticcio di manzo *pag.* 75., conditeli sopra con sa-

sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, copriteli con fettine sottili di mongana, fette di lardo, e pezzetti di butirro; e finite, e servite il Pasticcio come gli altri, dandogli tre in quattr' ore di cottura.

Pasticcio di Oche, Anitre, e Garganelle.

Antremè Rifreddo = Dissossate le Oche, e le Anitre, le Garganelle lasciatele intere, lardate la carne di questi uccelli con lardelli di lardo conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, condite anche la carne con sale, e spezie fine; aggiustatele nel Pasticcio, con sotto un dito o più di lardo pesto, e condito come il solito, qualche tartufo negli angoli, se l'avete; coprite con fette di lardo, pezzi di butirro, finite il Pasticcio, fatelo cuocere circa sei ore se sono Oche, cinque se sono Anitre, e quattro se sono Garganelle, e servitelo di bel colore rifreddo come gli altri.

Pasticcio di Pavoni, Fagiani, Galline Pratarole, e di Faraone.

Antremè Rifreddo = Tutti questi Uccelli si apprestano in Pasticcio nella stessa maniera; cioè sventrateli, trussateli colle coscie nel corpo, lasciateli interi, fateli rinvenire sopra le bracie di un fornello, rompetegli le ossa più grosse, acciò non turpischino nel Pasticcio, lardategli la carne di lardelli di lardo, conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, riempiteli di una farsa fatta con il loro fegato trito, tartufi triti, lardo rapato, butirro, sale, spezie fine; aggiustateli nel Pasticcio, con sotto un dito e mezzo del solito lar-

lardo pestato. Vedetelo al Pasticcio di manzo *pag.* 75., conditeli sopra con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, qualche tartufo intero mondato negli angoli, copriteli con fettine sottili di mongana, fette di lardo, e pezzetti di butirro, coprite il Pasticcio colla solita pasta, finitelo, fatelo cuocere circa cinque ore ad un forno temperato, e servitelo di bel colore, quando sarà del tutto rifreddo.

Pasticcio di Pernici alli Tartufi.

Antremè Rifreddo = Tritate assai fini i fegati delle Pernici, con alcuno di Pollo, mescolateli quindi con una buona quantità di tartufi triti, lardo pesto, spezie fine, poco sale, ed erbe odorifere in polvere; ponete la metà di questa farsa nel fondo del Pasticcio, ed il resto nel corpo delle Pernici, dopo averle trussate colle zampe nel corpo, fatte rinvenire sulle bracie di un fornello, e rotte le coscie, lardategli la carne con lardelli di lardo conditi con sale, e spezie fine; aggiustate le Pernici nel Pasticcio, con una buona quantità di tartufi freschi, interi e mondati, condite sopra con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, coprite con fettine sottili di mongana, fette di lardo, e pezzi di butirro; finite il Pasticcio, fatelo cuocere di bel colore circa cinque ore, e servitelo del tutto rifreddo.

Pasticcio Caldo Rifreddo.

Antremè Rifreddo = Dirizzate un Pasticcio, riempitelo di ciò che volete, e fatelo cuocere di bel colore; indi scopritelo, digrassatelo, e metteteci una Salsa, o un Ragù di vostro genio; ricopritelo, e non lo servite, che il giorno

no dopo, allorchè sarà del tutto rifreddo. Questi Pasticci una volta si servivano alla Corte di Francia in tempo di *Madama Pompadura*.

Pasticcio alla Perigord.

Antremè Rifreddo = Sventrate quattro Pernici, trussatele colle zampe nel corpo, fatele rinvenire sulla bracia di un fornello, lardatele con lardelli di lardo conditi con sale, e spezie fine. Fate una Farsa alla Perigord, con tre libbre di lardo, i fegati delle Pernici, ed una libbra di tartufi, il tutto pesto assai fino nel mortajo, e condite con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere. Stendete cinque fogli di carta grande, detta Imperiale sopra la tavola della Pasticciera, incollateli uno sopra all'altro, con un poco di pastella fatta con farina, un poco di acqua, uova, e sale, e lasciategli all'intorno circa otto dita di spazio senza colla, non dovendo essere incollati detti fogli, che fin dove giunge il ripieno; stendeteci nel mezzo in forma riquadrata la metà della farsa; aggiustateci sopra le quattro Pernici, con una quantità di tartufi interi, e mondati, condite sopra con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, coprite con il resto della farsa, e fette di lardo; ripiegateci quindi sopra la carta foglio per foglio, a guisa di una papigliotta riquadrata; ma siccome non giungerà detta carta a coprire del tutto il Pasticcio, supplite con altri fogli di carta, andando sempre incollando colla pastella suddetta. Questo Pasticcio, si fa ordinariamente con cinque fogli di carta sotto, e cinque mezzi sopra, incollati bene, cioè quelli di sopra con quel-

quelli di sotto tramezzandoli a vicenda, e riportando nell'ultimo tutto all'intorno delle striscie di carta larghe tre dita, bene incollate, e poste con qualche simetria; fategli quindi un buco nella sommità, largo come la moneta di un paolo, formategli un camminetto di carta lungo più di mezzo palmo, bene incollato da piedi, e all'intorno, che farete star dritto mediante uno stecchetto di legno, che gli infilarete dentro sino alla carne del Pasticcio; indi copritelo tutto all'intorno colla pastella suddetta; fatelo cuocere sopra una lastra di rame, ad un forno temperato cinque, o sei ore. Subito cotto levategli il camminetto, turategli il buco con una rotella di carta bene incollata, e che averete fatto prendere colore al forno, con sopra un poco di pastella; e servitelo sopra una salvietta allorchè sarà del tutto rifreddo. Questi Pasticci si conservano lungamente, e sono ottimi per viaggio.

Pasticcio di Piccioni, e Pollastri.

Antremè Rifreddo = Sventrate, e trussate i Piccioni, o Pollastri colle coscie nel corpo, fateli rinvenire sulle bracie di un fornello, riempiteli con i loro fegati triti, e mescolati con lardo rapato, sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere; aggiustateli nel Pasticcio, con sotto un dito, e più di lardo pestato; e condito come quello per il Pasticcio di manzo *pag.* 75., conditeli sopra con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, qualche tartufo fresco intero, e mondato, se sarà la stagione, coprite con fette di lardo, e pezzi di butirro, finite il

Pa-

Pasticcio, fatelo cuocere circa quattr' ore, e servitelo di bel colore come gli altri.

Pasticcio di Lepri, e di Conigli.

Antremè Rifreddo = Dopo scorticati i Lepri, o i Conigli, sventrateli, tagliateli in pezzi, dissossateli, lardatene la carne con lardelli di lardo conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, condite anche la carne egualmente, formatene il Pasticcio come gli altri, ma senza tartufi, e fatelo cuocere quattro, o cinque ore, e servitelo nello stesso modo.

Pasticcio di Piccioli Uccelli.

Antremè Rifreddo = Le Castriche, gli Strigliozzi, i Rondoni da nido, le Allodole, i Beccafichi, gli Ortolani, ed altri minuti uccelli si preparono in Pasticcio tutti nella stessa maniera: cioè sventrateli, tagliategli le zampe, fiambateli, fendeteli lungo la schiena, riempiteli di una farsa fatta con i loro fegati, ed alcuno di pollo, triti, lardo rapato, sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere; aggiustateli nel Pasticcio, con sotto un dito di lardo pestato, e condito come il solito. Vedetelo al Pasticcio di manzo *pag.* 75., conditeli sopra con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, copriteli con fette sottili di mongana, fette di lardo, e finite il Pasticcio come i precedenti, dandogli tre in quattr'ore di cottura.

De' Pasticci di Pesce.

Si possono fare de' Pasticci di tutte sorta di Pesci sì di mare, che di acqua dolce. La maniera è sempre la medesima, e la cottura non varia, che per la grossezza, e qualità del

Pe-

Pesce. Questi si apprestano di grasso, al butirro, e all' olio. I Pesci grossi si tagliano in grosse fette, o rocchi, ma senza spine, e pelli, e gli altri si dissossano; cioè si dividono nel mezzo lungo la schiena, e se ne formano due filetti senza spine, e pelli. Riguardo a questi Pasticci io non parlerò, se non di quelli, che sono i migliori, ed i più stimati.

Pasticcio di Storione, Spada, Ombrina, Cerna, Corvo, Tonno, e Spigola.

Antremè Rifreddo = Lo Storione, il Pesce Spada, l' Ombrina, la Cerna, il Corvo, il Tonno, e la Spigola grossa, si apprestano in Pasticcio tutti nello stesso modo, tanto di grasso, che all' olio, o al butiro. Tagliate dunque un grosso pezzo di Storione in rocchi, o grosse fette, levategli le spine, e la pelle, aggiustatelo dentro il Pasticcio, con sotto due dita di butirro fresco, conditelo bene con sale, spezie fine, erbe odorifere in polvere, e fette di tartufi, o tartufi interi mondati, copritelo di fette di lardo, e pezzi di butirro; finite il Pasticcio, fatelo cuocere al forno quattro ore, o più, o meno, secondo come è grosso, e servitelo di bel colore, allorchè sarà del tutto rifreddo, turandogli il camminetto subito levato dal forno. La Cerna richiede la stessa cottura dello Storione, lo Spada, l' Ombrina, ed il Corvo un' ora di meno, e la Spigola due. Alcuni costumano di lardare il pesce di lardelli di lardo conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, ma io non pratico sì fatto metodo, che al solo Tonno, lardando gli altri con soli filetti d'alici. Anche a questi Pasticci po-

potete aggiungerci un bicchiere, o due di buon' Aspic di grasso, o di magro, secondo come è condito il pesce. Vedete Pasticcio d'Amiens *pag.* 82.

Al butirro. Lardate il pesce di filetti di anguilla conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, e filetti di alici; condite il pesce egualmente dentro il Pasticcio, poneteci molto butirro sotto e sopra, qualche fetta di tartufi, o tartufi interi, e finitelo come l'altro.

All'olio. Lardate il pesce di filetti di anguilla conditi come i precedenti, e filetti di alici ben dissalate. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un bicchiere, e due di olio buono, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, qualche tartufo in fette, prugnoli secchi bene ammollati, o freschi, e tartufi secchi, o ambedue secchi, bene ammollati, e mondati, mentre quando uno di questi condimenti è fresco l'altro è secco; quindi tirate fuori dal fuoco, e stemperateci cinque, o sei alici passate al setaccio, e fate raffreddare. Condite il pesce con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, aggiustatelo nel Pasticcio con sotto, e sopra la Salsa suddetta, e osservate che sia sufficiente per cuocere il pesce. Finite il Pasticcio come gli altri, e alla metà della cottura metteteci, se volete, un bicchiere di vino di Sciampagna consumato due terzi.

Alcuni, dopo che hanno lardato il pesce, prendono una tiella grande piana, con lardo squagliato, o butirro, o olio, e quando è cal-

do

do ci mettono mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, lo lasciano consumare del tutto, e quindi ci mettono le fette di pesce, e sopra un fuoco allegro lo imbianchiscono d'ambe le parti rivoltandolo, e facendogli consumare parte della sua acqua; ma questo si prattica a soli pesci grossi; imperocchè i piccioli, o mezzani si cuocerebbero in tal guisa. Quando questo pesce è freddo lo mettono nel Pasticcio condito, come ho detto di sopra. Ecco presso apoco la regola per tutti i Pasticci di pesce rifreddi.

Pasticcio di Salamone.

Antremè Rifreddo = Squamate, lavate, dissossate un Salamone, cioè fendetelo lungo la schiena fino alla coda, dividetelo in due parti, e levategli tutte le spine, e la pelle, lardatelo di filetti di alici, e di anguilla conditi con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere; condite anche il pesce con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere; aggiustatelo nel Pasticcio tagliato in pezzi, o involtato in forma di ruladine, con molto butirro fresco sotto e sopra, qualche tartufo fresco in fette, o prugnolo fresco, e finitelo come l'altro.

Di grasso. Lardate il Salamone egualmente, conditelo nello stesso modo del Pasticcio, copritelo di fette di lardo, e finitelo nello stesso modo.

All'olio. Quando averete lardato il Salamone, come il precedente, conditelo nel Pasticcio con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, versateci sotto e sopra una Salsa all'olio, come quella per lo Storione *pag.* 90., e fi-

e finitelo egualmente, dandogli due ore e mezza di cottura. Se il Salamone sarà grosso, tagliatelo in grosse fette, e levategli le spine, e la pelle.

Pasticcio di Trotte.

Antremè Rifreddo = Quando averete squamato, lavato, e diviso le Trotte, come il Salamone; lardatele di filetti di alici, e di tartufi, se sarà la stagione, e finite il Pasticcio al butirro, come quello di Salamone.

Di grasso. Apprestatelo come quello di Storione, formandone delle rulade.

All'olio. Dopo che avete lardato il pesce come sopra, conditelo in una terrina con porzione della Salsa all'olio, come quella per lo Storione, sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, aggiustatelo nel Pasticcio, versateci sopra il resto della Salsa, finitelo come il solito, fatelo cuocere di bel colore circa due ore, e servitelo del tutto rifreddo.

Pasticcio di Linguattole.

Antremè Rifreddo = Abbiate delle grosse Linguattole, squamatele, lavatele, asciugatele, e dissossatele del tutto, cioè levate a cadauna i quattro filetti; marinateli per un'ora con sugo di limone. Prendete due libbre di butirro fresco, più, o meno, secondo la quantità delle Linguattole, e mescolatelo con sei grosse alici, lavate, e trite fine, mezza libbra di tartufi triti, sale, pepe schiacciato, noce moscata, basilico in polvere, petrosemolo, e cipolletta trito; quindi scolate i filetti di Linguattole, asciugateli, formatene tante rulatine. Fate un suolo nel fondo del Pasticcio col bu-

butirro suddetto, ed un suolo di ruladine di Linguattole, continuate così suolo, per suolo, sino al fine, terminando col butirro; indi coprite il Pasticcio, finitelo, fatelo cuocere circa due ore, o più secondo la sua grossezza, e servitelo di bel colore, rifreddo come tutti gli altri.

Di grasso. Non mescolate i tartufi triti nel butirro, ma ponetene una libbra in fette distribuiti suolo per suolo, e coprite con fette di lardo, diminuendo parte del butirro.

All' olio. Marinate i filetti come sopra, e poscia formatene le ruladine. Abbiate una Salsa all' olio, come quella del Pasticcio di Storione *pag.* 90. ponetene un poco nel fondo del Pasticcio, aggiustatevi sopra le ruladine, condite con poco sale, e spezie fine, replicate la Salsa, e le ruladine nella stessa maniera, e finite colla Salsa dell' erbe trite; coprite il Pasticcio, e fatelo cuocere come l' altro.

Pasticcio di Anguille.

Antreme Rifreddo = Spogliate le Anguille, sventratele, passatele sopra un tornello ardente, raschiatele subito col coltello, per levargli la pellicola scura, e renderle bianche, lavatele, asciugatele, e tagliatele a rocchi lunghi quattro dita traverse, e rifilateli sulla schiena, e sul ventre dalle spine, lardateli di filetti di alici conditi con spezie fine, ed erbe fine; aggiustate i pezzi di Anguilla nel Pasticcio con sotto un poco di butirro, conditeli sopra con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, coprite di butirro fresco, e finite il Pasticcio come il solito.

All'

All' olio. Lardate i pezzi di Anguille con filetti di alici, conditeli nel Pasticcio con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, la solita Salsa dell' erbe trite, olio, e alici, come quella dello Storione *pag.* 90., e finite il Pasticcio come gli altri.

Di grasso. Dopo che averete lardato i pezzi di Anguilla come sopra, aggiustateli nel Pasticcio con sotto un poco di butirro, conditeli sopra con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, coprite con fette di lardo, e pezzi di butirro, e finite il Pasticcio come quello di Storione, dandogli circa due ore e mezza di cottura. Se non volete spogliare le Anguille della seconda pelle poco importa; e se non le volete mettere in rocchi, le potete dissossare, e formarne delle ruladine.

Pasticcio di Luccio.

Antremè Rifreddo = Allorchè averete squamato, sventrato, e lavato un Luccio: se è grosso tagliatelo in fette per traverso, e levategli le spine, e la pelle: e se è picciolo dissossatelo come il Salamone, dividendolo in due parti, marinatelo per un' ora con sugo di limone; indi asciugatelo, lardatelo di filetti di alici, e filetti di anguilla conditi con sale, spezie fine, ed erbe trite; aggiustatelo nel Pasticcio con sotto un poco di butirro fresco, conditelo sopra con sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, e qualche tartufo in fette; coprite con molto butirro, finitelo, fatele cuocere due ore, e servitelo di bel colore come gli altri.

All' olio. Lardate la carne del Luccio come l' Anguilla, e finite, e servite il Pasticcio nella stessa maniera.

Di

Di grasso. Lardate, condite, e finite il Pasticcio come quello al butirro, ma coprite il pesce di fette di lardo. Alcuni in luogo di marinare questo pesce col sugo di limone, gli fanno una marinada come segue: passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, o olio, fette di cipolla, di carota, di radiche di petrosemolo, due scalogne, uno spicchio d'aglio, una foglia di alloro, un poco di basilico, tre garofani; quindi bagnate con una bottiglia di vino bianco, fate bollire, e consumare due terzi fate poscia raffreddare, e marinateci il Luccio per cinque o sei ore; dopo asciugatelo lardatelo ec.

Pasticcio di Dentale.

Antremè Rifreddo = Squamate, sventrate, lavate, e asciugate un grosso Dentale, dissossatelo, cioè dividetelo in due parte lungo la schiena, levategli le spine, e la pelle, lardatelo di filetti di alici, e di anguilla conditi con sale, spezie fine, ed erbe trite, formatene due ruladine, o tagliatelo in pezzi, conditelo nel Pasticcio con butirro sotto, e sopra, fette di tartufi freschi, sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, e finitelo, fatelo cuocere due ore, e servitelo di bel colore come il solito.

All' olio. In luogo del butirro, condite il pesce con una Salsa all' olio come quella del Pasticcio di Storione *pag.* 90., e finitelo, e servitelo come sopra.

Di grasso. Ponete un poco meno butirro, e coprite il pesce di fette lardo.

Pasticcio di Cefalo.

Antremè Rifreddo = Abbiate un bel Cefalo di mare, squamatelo, e dissossatelo come il Dentale, lardatelo nello stesso modo, marinatelo un' ora con sugo di limone; indi asciugatelo, formatene due rulade, o tagliatelo in pezzi, conditelo nel Pasticcio sotto, e sopra con butirro fresco, sale, spezie fine, ed erbe odorifere in polvere, qualche fetta di tartufo, se sarà la stagione, e finitelo come gli altri.

All' olio. In luogo del butirro servitevi di una Salsa all'olio, come sopra, e senza erbe trite alli filetti di Anguilla.

Di grasso. Lardate la carne del Cefalo come quella del Dentale, marinatela come sopra, e finite il Pasticcio coperto di fette di lardo, mettendo un poco meno di butirro; fatelo cuocere due ore, e servitelo egualmente.

Pasticcio di Carpio.

Antremè Rifreddo = Squamate, sventrate, lavate, e dissossate un grosso Carpio, che sia freschissimo, lasdatene la carne come quella di Luccio, marinatela egualmente, e formatene il Pasticcio nella stessa maniera sì di grasso, che di magro.

Pasticcio di Spigola.

Antremè Rifreddo = Questo si appresta come quello di Dentale, sì di grasso, che al butirro, o all' olio, e si serve nella stessa maniera.

Pasticcio di Martino.

Antremè Rifreddo = Prendete una bella coda di Martino, o due, levategli le pelli, dissossatela dalla spina, tagliatela a rocchi, larda-

tela di filetti di alici, e di anguilla conditi con sale, e spezie fine. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, o olio, petrosemolo, cipollette, scalogne, il tutto trito, uno spicchio d'aglio, un mazzetto d'erbe diverse; una fetta di prosciutto, se sarà di grasso, sbruffateci quindi un poco di vino di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, metteteci i pezzi di pesce, e sopra un fornello ardente fate consumare parte dell' acqua che caverà detto pesce; indi levatelo, ponetelo sopra un piatto, e fatelo raffreddare; formatene il Pasticcio come il solito, tanto di grasso, che al butirro, o all' olio, mettendoci il fondo dove ha cotto il pesce, osservando che sia poco e freddo, e finitelo come gli altri.

Pasticcio di Anitrelle Marine.

Antremè Rifreddo = Spennate, sventrate, e scorticate le Anitrelle, tagliategli le coscie, ed i petti, appropriateli come per una fricassè di Pollastri. Passateli in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogne, il tutto trito, uno spicchio d' aglio, fette di tartufi, o tartufi interi, prugnoli secchi bene ammollati, e spremuti; quindi versate sopra un piatto, e fate raffreddare, levate l' aglio; formatene il Pasticcio con sotto e sopra butirro fresco; coprite di fette di lardo, se sarà di grasso, e finitelo come gli altri.

All' olio. Passate le Anitrelle, tagliate come sopra, nella stessa maniera, ma con olio a sufficienza, e quattro alici passate al setaccio stemperate fuori del fuoco dentro la Salsa, e finitelo come i Pasticci di pesce all' olio.

Pasticcio di Fologhe .

Antremè Rifreddo = Spennate , e sventrate le Fologhe , trussatele colle zampe dentro il corpo , fatele rinvenire sopra le bracie , riempitele col loro fegato trito mescolato con erbe trite , spezie fine , e butirro fresco , lardategli la carne di filetti di alici , aggiustatele nel Pasticcio con butirro sotto e sopra , e conditele con sale , spezie fine , ed erbe odorifere in polvere , e finite il Pasticcio come il solito , dandogli due ore e mezza di cottura .

Di grasso . Apprestate il Pasticcio come quello di Amiens *pag.* 82.

All' olio . Passatele un poco sopra il fuoco in una cazzarola colla Salsa dell'erbe trite , come le Anitrelle marine , e quando sono fredde aggiustatele nel Pasticcio , e finitelo , fatelo cuocere due ore , e servitelo di bel colore rifreddo .

CAPITOLO SECONDO.

De' Crostacei, e Conchiglie, sì di grasso, che di magro, e dell' Erbe di magro.

De' Crostacei in genere.

Comprende questo nome la *Ragosta*, l'*Astaco*, il *Leone*, il *Gambero*, la *Squilla*, ed il *Granchio*. Varie sono le specie di questi Crostacei, che sarebbe ora inutile il descrivere; onde quì non troverassi che la *Ragosta* marina, il *Gambero* di acqua dolce, la *Squilla*, ossia *Canocchia* marina, il *Granchio* di mare, il *Granchio* di acqua dolce, e le *Tartarughe* di mare, e terrestre.

Della Ragosta.

Questo è un Pesce Crostaceo del genere de' Gamberi di mare, ed ha le medesime virtù, e proprietà, che il Gambero di acqua dolce.

La sua carne nutrisce molto, e produce un' alimento assai sodo, e fortificativo, il suo sugo è dolcificante, e conviene particolarmente ne' calori di petto; ma questa carne è di difficile digestione, e più di quella de' Gamberi di acqua dolce. Nulladimeno la Ragosta viene servita sopra tutte le buone, e delicate mense, per la squisitezza della sua carne.

Trovasene quantità ne' nostri mari, e sulle nostre coste, e abbondano moltissimo in tutte le Città marittime d' Italia, e segnatamente in Roma, Napoli, e Genova.

Que-

Questo Crostaceo è buono in ogni stagione, ma più quando è preso in tempo del Plenilunio, dal mese di Ottobre fino ad Aprile. La femmina piena di uova devesi preferire al maschio, essendo molto migliore.

Devesi scegliere la Ragosta grossa, pesante, e viva: distinguensi dagli *Astachi*, *e Leoni* marini a motivo, che questi tengono due grosse tanaglie più lunghe, e più larghe della mano, dovecchè la Ragosta tiene due gran barbe lunghe come le braccie, e scabrose; l'una, e gli altri crescono sino ad avere una grandezza straordinaria, dimodochè se ne veggano, che hanno due, tre, e quattro piedi di lunghezza.

Le Ragoste vivono ne' luoghi pietrosi del mare, riveggonsi l'Inverno comparire verso le spiaggie, e sulle sponde de' fiumi, e nell'Estate si ritirano in luoghi profondi. Si battono fra esse colle loro corna, e si nutriscono di piccioli pesciolini, che trovano intorno ad esse.

La carne dell' *Astaco*, e del *Leone*, ossia *Elefante*, ha le medesime proprietà, che quella della Ragosta, ma è più dura, più difficile a digerirsi, e per conseguenza meno delicata dell'altra.

Sì l'uno, che l'altro di questi Crostacei, si apprestano nello stesso modo, che la Ragosta.

Ragoste al Corto-brodo.

Antremè = Legate la coda alle Ragoste, turategli il buco dell'ano, acciò non scolino, fatele cuocere con acqua bollente, sale, ed un filetto d'aceto; ovvero in un Corto-brodo, co-

come i Gamberi, con vino, o senza. Quando saranno cotte scioglietele, tagliatele nel mezzo per lungo, levategli il picciolo intestino di mezzo, e servitele sopra una salvietta con petrosemolo intorno, e qualche Salsa nelle salsiere, se volete. Le Ragoste cotte in questa maniera le potete servire a guisa di una grande piramide per un' Antremè rifreddo.

Ragosta all' Inglese.

Antremè = Quando averete cotta una Ragosta come sopra, tagliatela nel mezzo per lungo, levategli le zampe, e mondatele, vuotate le due mezze conchiglie Crostacee; tritate tutta la carne in dadini, passatela in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, un mazzetto d'erbe diverse, una fetta di prosciutto, se sarà di grasso, sbruffateci quindi un pizzico di farina, bagnate con latte di vacca, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, aggiungeteci le interiora della Ragosta; fate bollire con fuoco allegro, e consumare a poca Salsa, riempiteci le due conchiglie Crostacee, spolverizzate sopra con mollica di pane grattata, mescolata con due rossi d'uovo dure, e trite, aspergete con butirro squagliato; fate prendere colore al forno, e servite subito.

Ragosta alla Biron.

Antremè = Vuotate una Ragosta divisa nel mezzo per lungo come sopra; tagliatene tutta la carne in dadini, ponetela in una terrina, sbruffateci dentro le interiora, aggiungeteci capperi fini interi, olive di Spagna dissossate, e tagliate in dadini, cedrioletti sotto aceto mon-

mondati, e tagliati in dadini, il tutto in discreta quantità; petrosemolo, certoglio, dragoncello, pimpinella, sivette, ruchetta, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, olio, sugo di limone, aceto di basilico, un filetto di quello di aglio, un bicchiere di buona Aspic di grasso, o di magro; mescolate il tutto bene, acciò l'olio si mescoli coll'Aspic, e fate gelare subito sopra la neve; riempiteci quindi le due mezze conchiglie Crostacee della Ragosta, e servite sopra una salvietta, con petrosemolo intorno.

Ragosta in diverse maniere.

Antremè = Potete riempire le due mezze conchiglie Crostacee della Ragosta colla carne della sua coda, e delle sue zampe mondate, tagliata in dadini, o in fette sottile, o filetti, mescolate colle sue interiora, e con una Salsa alla Remolada, o alla Vinegrette, o alla Berten, o all'Erbe fine, o Verde, e servirla fredda con petrosemolo intorno.

Coda di Ragosta alla Mariniera.

Antremè = Inzuppate nove picciole freselle di pane nel vino di Malaga, aggiustatele sopra il piatto, che dovete servire a guisa di cuppola, coprite questo pane colla coda di una Ragosta cotta, e tagliata in fette sottili, fateci all'intorno una guarnizione colle zampe della Ragosta mondate, qualche picciolo gambero cotto, e mondato, qualche calamaretto fritto, qualche oliva di Spagna dissossata, qualche fettina di cedrioletto sotto aceto, e mondato, qualche anelletto di mollica di pane fritto, qualche filetto di alice ben dissalata. Nel momento

to di servire aspergete sopra per tutto, con una Salsa alla Remolada fredda. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 84., e servite subito.

Coda di Ragosta alla Vinegretta.

Antremè = Quando averete cotto al Corto-brodo, e tagliata nel mezzo una bella Ragosta, levategli la coda, e le zampe, mondate quest' ultime dalla loro spoglia crostacea, e fate una Salsa come segue: Tritate le interiora della Ragosta colla carne delle zampe più picciole, e due alici ben lavate; passate quindi al setaccio, stemperate con olio; sugo di limone, sale, e pepe schiacciato, che la Salsa sia legata una cosa giusta, ponetela sopra il piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra con simetria, la coda della Ragosta tagliata in sei fette per lungo, colle zampe più grosse, e le barbe mondate, guarnite all' intorno con rotelline di mollica di pane fritte nell' olio, o nel butirro di bel colore, e servite subito.

Coda di Ragosta alla Berten.

Antremè = Passate al setaccio la Salsa come sopra, ma con un rosso d' uovo duro; indi stemperate con olio, sugo di limone, un filetto di aceto di dragoncello, e basilico, aggiungeteci petrosemolo, e cipolletta trito, un pizzico di capperi fini interi, un pochino di mostarda, sale, e pepe schiacciato. Servite questa Salsa sotto alla coda di Ragosta cotta, e tagliata come la precedente, e guarnita con crostini, come sopra.

Coda di Ragosta all' Erbe fine.

Antremè = Quando averete passato una Salsa al setaccio come sopra, aggiungeteci petrose-

mo-

molo, dragoncello, cipolletta, cerfoglio, pimpinella, sivette, il tutto trito, e in discreta quantità, qualche cappero fino intero, e filetto di cedriuoletto sottò aceto, un pochino di mostarda, sale, pepe schiacciato, stemperate con olio, sugo di limone, aceto di basilico, e un pochino di quello di draconcello. Servite questa Salsa sotto ad una coda di Ragosta cotta, e tagliata come sopra, e guarnita con crostini nello stesso modo.

Coda di Ragosta alla Remolada.

Antremè = Fate una Salsa alla Remolada fredda. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 84., aggiungendoci le interiora della Ragosta, e servitela sotto ad una coda di Ragosta, cotta, e tagliata come la precedente, aggiungendovi un pochino di aceto di dragoncello, e basilico, come quella alla Berten, e servitela guarnita di crostini fritti, come l'altra.

Coda di Ragosta alla Salsa verde.

Antremè = Quando averete preparata una Salsa verde, come è descritta nel *Tom. I. pag.* 81., aggiungendoci le interiora della Ragosta, ponetela nel piatto, che dovete servire, e aggiustateci sopra la coda della Ragosta cotta, e tagliata in fette, come le precedenti, e guarnita di crostini fritti, come sópra.

Coda di Ragosta alla Pulette.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, un pugno di prugnoli freschi ben nettati, o due tartufi freschi, tagliati in fette; quando l'acqua de' prugnoli sarà consumata, metteteci una coda di Ragosta cotta, e mondata dalla spoglia Crosta-

stacea, e tagliata in pezzi per traverso, un mazzetto d'erbe diverse, e una fetta di prosciutto se sarà di grasso; passate sopra il fuoco, sbruffateci quindi un buon pizzico di farina, bagnate con brodo buono bianco di grasso, o di magro, condite con sale, pepe schiacciato, sbruffateci le interiora della Ragosta, fate bollire a fuoco allegro un quarto d'ora in circa, e consumare la Salsa al suo punto. Nel momento di servire levate il mazzetto, e prosciutto, legate ben bollente con una liason di tre rossi d'uova stemperata con un poco di brodo, e servite con sugo di limone, e li soliti crostini fritti intorno.

Coda di Ragosta alla Vestale.

Antremè = Questa si appresta come sopra, ma senza prugnoli, si lega egualmente, e si serve nella stessa maniera. Se volete potete guarnire sopra con cipollette glassate, e crostini di mollica di pane fritti nel butirro.

Coda di Ragosta al Verd-prè.

Antremè = Imbianchite all'acqua bollente un buon pizzico di petrosemolo trito fino, con un poco di cerfoglio, e di draconcello; indi spremetelo, e mettetelo nella liason, legateci la Salsa della coda di Ragosta ben bollente, come quella alla Vestale, e servite subito con un buon sugo di limone, e crostini come sopra.

Coda di Ragosta alla Besciamella.

Antremè = Fate un poco di Cul: alla Besciamella, come è descritto nel *Tom. V. pag. 26.*, stendetene la metà nel piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra una coda di Ragosta cotta, e tagliata in fette per traverso, copri-

te

te bene col resto della Besciamella , spolverizzate sopra con mollica di pane grattato , aspergete con butirro squagliato , fate prendere un color d' oro ad un forno temperato , e servite . Alcuni fanno un bordino di mollica di pane all' intorno del piatto . Vedete questi Bordini nel *Tom. IV. pag.* 56.

Coda di Ragosta alla Senteminult .

Antremè = Passate una coda di Ragosta cotta , tagliata nel mezzo , e mondata , in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro ; sbruffateci quindi un pizzico di farina , bagnate con un poco di latte di vacca , aggiungeteci le interiora della Ragosta , condite con sale , pepe schiacciato ; fate bollire e consumare a poca Salsa , e ben legata . Quando sarà quasi raffreddata , mescolate due rossi d' uova crude nella Salsa . Spaccate nel mezzo per lungo le due mezze code di Ragosta , metteteci tramezzo un poco della Salsa suddetta , riunitele , avvolgetele per tutto colla stessa Salsa , spolverizzatele di mollica di pane grattato , aggiustatele sopra il piatto che dovete servire , aspergete sopra con butirro squagliato , fate prendere un bel colore dorato ad un forno temperato , e servite con sotto una picciola Salsa chiara ; scolate però prima il butirro , se vi fosse .

Coda di Ragosta panata all' Aspic .

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , petrosemolo , cipolletta , scalogna , una punta d'aglio , il tutto trito ; indi metteteci una coda di Ragosta cotta tagliata nel mezzo , e spogliata dalla sua crosta ,

sta, condite con sale, pepe schiacciato, sbruffateci le interiora della Ragosta, e passate ancóra un pochino sopra il fuoco. Quando sarà fredda avvolgetela bene nella Salsa, spolverizzatela di mollica di pane grattata, ponetela sopra il piatto che dovete servire con sotto un pochino della medesima Salsa, e sopra aspergete coll' olio della stessa Salsa senza l' erbe fine; fate prendere un leggiero color d' oro ad un forno alquanto caldo, e servite con sotto una Salsa all' Aspic. Gli potete far prendere colore anche sopra la gratella, aspergendo coll' olio della Salsa, ma senza l' erbe fine.

Coda di Ragosta alla Melfi.

Antremè = Mescolate un rosso d' uovo crudo con un pezzo di butirro squagliato, e le interiora della Ragosta, sale, e pepe schiacciato; ungete bene con questa Salsa la coda di una Ragosta cotta, tagliata nel mezzo per lungo, e mondata dalla spoglia crostacea, spolverizzatela di mollice di pane grattata, fategli prendere colore sopra la gratella, aspergendola con butirro squagliato, e servitela con sotto una Salsa alla Scalogna di grasso, o di magro, e sopra sugo di limone.

Insalatina di Coda di Ragosta.

Antremè = Vedete le diverse Insalatine all' Articolo de' Rifreddi. Questa si appresta in tutte quelle maniere, poichè in luogo del Pesce si mette la coda della Ragosta cotta, divisa nel mezzo, spogliata, e tagliata in fettine per traverso, o per lungo.

Coda di Ragosta a diverse Salse, e Ragù.

Antremè = La coda di Ragosta quando sarà cotta al Corto-brodo, come tutte le altre, la potete servire calda, tagliata nel mezzo, o in fette per lungo, o per traverso, con sopra, o sotto qualunque Salsa, o Ragù di grasso, o di magro. Le migliori Salse sono: alla Remolada calda, alla Ravigotta, alli Capperi, Ascè, Culì di gamberi, all' Inglese, Roberta, all' Alici, Piccante, Culì di pomidoro, Cedriolletti, Ammiraglio, Mostarda, Agro-dolce ec. In quanto ai Ragù: alla Massedoene, Finanziere, di code di Gamberi, di Piselli, di Cipollette, di Olive, di tutta sorte di Frutti di mare, di Tartufi, di Prugnoli, Melè, di latti, e fegati di Pesce, alla Valiere, alla Folette ec. Vedete queste Salse, e questi Ragù nel *Tom. I. IV., e V.*

Del Gambero di Acqua dolce.

E' questo un Pesce Crostaceo molto stimato, e servito sulle mense più delicate; esso è migliore di quello marittimo, più facile alla digestione, e di maggior nutrimento. Devesi scegliere vivo, grosso, e pesante, e preferire la femmina al maschio.

La sua carne è umida, molle, assai nutritiva, e di buon sapore; contiene un sugo oleoso e balsamico, proprio a nutrire, a umettare, e a dolcificare le acrimonie del petto; ma questo sugo essendo di una natura lenta e vischiosa, fa sì, che la rende difficile a digerirsi.

L' uso di questo Crostaceo è di un gran soccorso nell' eccessiva magrezza, ma non bi-

so

sogna, che sia troppo continuato, poichè il suo sugo racchiude qualche cosa di narcotico, il quale col tempo potrebbe pregiudicare alla salute.

I Gamberi nascono, e vivono ne' fiumi, ne' laghi, e ne' ruscelli; distinguonsi in *Minore*, *e Maggiore*: si nutriscono d' erbe, di ranocchie, e di ogni sorta d' immondizie.

La pesca de' Gamberi fassi tutto l' anno, ma la più abbondante, e nel cui tempo sono migliori è nella Primavera, e segnatamente ne' mesi di Marzo, e di Aprile, nella luna crescente.

Per distinguere i maschi, dalle femmine, sì de' Gamberi di mare, che di acqua dolce, fa d' uopo osservare, che tutte le membra sono più grosse ne' maschi, che nelle femmine, non meno, che per le barbe della coda. Queste ultime non ne hanno che quattro paja, ed i maschi ne tengono cinque. Hanno inoltre le femmine nell' estremità di dette barbe certe picciole fibre, alle quali stanno attaccate le uova.

Gamberi alla Sciantiglì.

Antremè = Prendete quella quantità de' Gamberi, che credete, poneteli in infusione per sei o sette ore nel latte, e un poco di petrosemolo. Ponete in una cazzarola metà acqua, e metà vino bianco, fette di cipolla, mezza foglia di alloro, due spicchi d' aglio, due scalogne, quattro girofani, sei foglie di dragoncello, due di basilico, sale, pepe sano; fate bollire; indi metteteci i Gamberi scolati dal latte; fateli cuocere a fuoco allegro. Quando sa-

saranno cotti scolateli, levategli le barbe, le picciole zampe, e serviteli sopra una salvietta con petrosemolo intorno, se volete.

Gamberi al Corto-brodo.

Antremè = Fate cuocere i Gamberi come sopra aggiungendo un poco di petrosemolo nel brodo, e senza averli posti in infusione nel latte, e serviteli nella stessa guisa.

Gamberi alla Pulette.

Antremè = Spilluccate de' Gamberi cotti al Corto brodo, o con vino, o senza, o con un filetto d' aceto, cioè levategli le picciole zampe, spuntategli le grandi, mondategli la coda, tagliategli la punta della testa, alzategli la conchiglia sopra la schiena, e metteteli in una Salsa alla Pulette di grasso, ovvero di magro, ma senza prugnoli. Vedetela nel *Tom. V. pag. 66.*, o in una Italiana bianca, o Culì bianco. Nel momento di servire levate il mazzetto, e prosciutto se vi sarà, e legate ben bollente con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di fiore di latte, o brodo, e servite con sugo di limone.

Gamberi all' Inglese.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro, ed una fetta di prosciutto se sarà di grasso, con un pizzico di farina, e una cipolletta trita. Quando sarà quasi cotta, bagnate con brodo bianco di grasso, o di magro, la quantità che vi bisogna per la Salsa, allorchè bolle schiumate, e aggiungeteci de' Gamberi cotti e mondati come sopra, un mazzetto d' erbe diverse; fate bollire a fuoco allegro, e consumare la Salsa al

suo

suo punto. Nel momento di servire levate il mazzetto, e prosciutto, legate con una liason come la precedente, con petrosemolo trito imbianchito, e sugo di limone.

Gamberi all' Olandese.

Antremè = Questi si apprestano come i precedenti, e solo variano, che si legano con una liason in cui averete messo un poco di colore verde, come è descritto nel *Tom. I pag.* 21., e si servono egualmente, osservando però, che la Salsa deve essere di un color pomere.

Gamberi alla Sultana.

Antremè = Prendete otto, o dieci belli Gamberi grossi, fateli bollire un momento con acqua, e sale; indi spilluccateli come quelli alla Pulette *pag.* 110., e levategli tutto ciò che trovasi sotto alla conchiglia della schiena, metteteci in vece un pochino di farsa di Chenef di grasso, o di magro, e nel mezzo un tantino di Salpiccone cotto, minuto, ben legato, e freddo, coprite con un altra poca di farsa, unite con uovo sbattuto, spolverizzate con mollica di pane grattata, e fate friggere di bel colore: ovvero non li panate, ma copriteli con bianco d' uovo sbattuto, mescolato con un poco di butirro squagliato, e quasi freddo, petrosemolo trito imbianchito, e poco sale; fategli prendere colore sopra una tortiera ad un forno temperato; ponete un poco di Sugo chiaro, e sugo di limone nel fondo del piatto che dovete servire, e serviteci sopra i Gamberi.

Gamberi alla Flamande.

Antremè = Ponete de' Gamberi vivi in una cazzarola con Birra sufficiente, un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, delle foglie di petrosemolo, sale, e pepe schiacciato; fate cuocere a fuoco allegro, e consumare al punto di una picciola Salsa: aggiustate i Gamberi sopra il piatto colle foglie di petrosemolo, e aspergeteli colla Salsa, e servite.

Gamberi all' Italiana.

Antremè = Levate le picciole zampe, e le barbe a dei Gamberi vivi, metteteli in una cazzarola con un poco d' olio, uno, o due bicchieri di vino bianco, il sugo di uno, o mezzo limone, petrosemolo, cipolletta, scalogne, una punta d' aglio, un poco di dragoncello, e di basilico, il tutto trito, sale, pepe schiacciato, fate bollire a fuoco allegro, e consumare al punto di una picciola Salsa; aggiustateli quindi sopra il piatto, aspergeteli sopra ovunque colla Salsa, e servite.

Gamberi alla Vestale.

Antremè = Quando averete fatto squagliare in una cazzarola sopra il fuoco, un buon pezzo di butirro, con una fetta di prosciutto se sarà di grasso, ed un mazzetto d' erbe diverse, poneteci de' Gamberi cotti, e mondati come quelli alla Pulette *pag.* 110., passateli un momento sopra il fuoco, quindi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con latte buono di vacca, condite con sale, e pepe schiacciato; fate bóllire a fuoco allegro, e consumare a Salsa ben legata; levate allora il mazzetto, e prosciutto, e servite subito.

Gamberi all' Erbe fine.

Antremè = Ponete in una terrina de' Gamberi cotti, e mondati, come quelli alla Pulette *pag.* 110., conditeli con olio, aceto di dragoncello, sugo di limone, petrosemolo, cipolletta, certoglio, dragoncello, sivette, pimpinella, rucchetta, una punta d' aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato; aggiustate con simetria i Gamberi sopra il piatto, e versateci sopra la Salsa.

Gamberi all' Intendente.

Antremè = Fate cuocere e stufare a picciolo fuoco in una cazzarola ben coperta, de' Gamberi vivi, con un buon pezzo di butirro, il sugo di un limone, tartufi, prugnoli, petrosemolo, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, sale, pepe schiacciato. Quando saranno cotti, mondateli come quelli alla Pulette, rimetteteli a mano a mano nella cazzarola; allorchè saranno freddi avvolgeteli bene nella loro Salsa, nella quale averete mescolato un rosso d'uovo crudo, spolverizzateli di mollica di pane grattata; fategli prendere colore al forno, e serviteli con sotto una Salsa alla Scalogna con sugo di limone. Se volete, li potete panare senza mondare, e senza rosso d'uovo nella Salsa, e farli cuocere nella stessa maniera.

Gamberi in Atelette.

Antremè = Questi si apprestano in diverse maniere, ma le più ordinarie sono tre. La prima: quando avete cotto i Gamberi come all' Inglese, fateli raffreddare, avvolgeteli poscia colla propria Salsa, infilateli a spiedini di legno, o di argento: abbiate un piatto con butir-

tirro squagliato mescolato con uno , o due rossi d' uova crude , ungeteci bene per tutto i spiedini , spolverizzateli di mollica di pane grattata , fategli prendere colore sopra la gratella , e serviteli con sotto una Salsa chiara alla Scalogna , e sugo di limone . La seconda : quando saranno cotti come all' Intendente e freddi , avvolgeteli nella propria Salsa , infilateli a dei spiedini , spolverizzateli di mollica di pane , fategli prendere colore sulla gratella , e serviteli come sopra . La terza : fate una Salsa come segue : passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , petrosemolo , cipolletta , scalogne , prugnoli , una punta d' aglio , il tutto trito ; quindi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , poneteci de' Gamberi cotti all' acqua , o al Corto-brodo , e spilluccati come quelli alla Pulette ; conditeli con poco sale , e pepe schiacciato , avvolgeteli bene nella Salsa , infilateli alli spiedini , spolverizzateli di mollica di pane grattata , fategli prendere un leggiero colore sopra la gratella , e serviteli con sotto una Salsa chiara di magro con sugo di limone .

Gamberi alla Condè .

Antremè = Quando averete preparato i Gamberi nella terza maniera , come sopra , in luogo d' infilarli alli spiedini , spolverizzateli di mollica di pane grattata , e aggiustateli sopra il piatto , che dovete servire , con sotto un pochino della loro Salsa , aspergeteli sopra egualmente colla stessa Salsa , ma senza erbe trite , fate prendere colore al forno , e ser-

vite con sotto un poco di Sugo chiaro di magro, e sugo di limone sopra.

Gamberi alla Senteminult.

Antremè = Questi sono i medesimi, che i primi, e secondi in Atelette, colla sola differenza, che non vanno infilati a spiedini, ma aggiustati sopra il piatto, e fatto prendere colore al forno; ovvero involti in una Senteminult ben ristretta, e spolverizzati di mollica di pane grattata, aggiustate sopra il piatto, fatto prendere colore al forno, e serviti con sotto una picciola Salsa chiara, con sugo di limone.

Gamberi alla Spagnuola.

Antremè = Fate cuocere dodici grossi Gamberi tutti eguali, con acqua, sale, due fette di limone senza scorza, mezzo bicchiere di vino bianco, un mazzetto d'erbe diverse. Quando saranno cotti, spilluccateli come quelli alla Pulette, aggiustateli sopra il piatto, tramezzati con ~~crostini~~ di mollica di pane tagliati a guisa di creste, e fritti nel butirro, e serviteci sopra una Salsa alla Spagnuola di grasso, o di magro, con sugo di limone. In questa guisa ci potete servire qualunque altra Salsa di vostro genio.

Gamberi in diverse maniere.

Antremè = Quando i Gamberi saranno cotti semplicemente con acqua e sale, o al Cortobrodo li potete servire in *Buison* per un Rifreddo; cioè aggiustati sopra un gran piatto a guisa di cuppola. Li potete anche dopo spilluccati come alla Pulette, servirli con sotto, o sopra tutte quelle Salse fredde, o calde, come sono descritte alla Coda di Ragosta.

Delle Squille.

Varie sono le specie di questi Crostacei, distinti secondo *Rondelezio*, *Jostonio*, ed altri Autori in *Squilla lata*, o *Vrsa*, in *Carangone*, in *Squilla gibba*, in *Squilla parva*, e in *Squilla mantes*.

Tutte queste Squille vengono denominate volgarmente *Canocchie*, e *Gamberelli*. Nella prima classe sonovi quattro specie di squille, indicate sotto la denominazione di *Squilla lata*, o *Vrsa*, e le altre sono tutte una specie di *Gamberelli*.

Vivono questi Crostacei in mare paludoso, e sassoso, se ne trovano nell' Oceano Germanico, e Gallico, nel mare Tirreno, e Adriatico. Si nutriscono di carne di ostriche, e di alga di mare.

Giovenale nomina le Squille un pesce prezioso, e *Apicio* tanto le aveva in pregio, che navigò sino in Affrica sulla supposizione, che colà fossero più grandi, che in Italia.

Benchè non si possa negare, che la carne di codesti Crostacei sia di un gratissimo, e saporoso cibo; nulladimeno si digerisce difficilmente, nuoce allo stomaco, ed eccita desiderj venerei. Vogliono peraltro, che il suo sugo sia dolcificante, utile al petto, e assai favorevole agli Etici.

Della Squilla lata, ossia Vrsa.

Comprende questo nome, come ho detto di sopra, quattro specie di Squille, che noi conosciamo sotto i nomi di *Canocchie*, o *Sparnocchie*, e *Messanette*. Queste ultime sono la *Squilla lata di Rondelezio*, e la *Squilla Vrsa mi-*

no-

nore. Le altre due sono la *Squilla lata*, o *Ursa maggiore*, e la *Squilla lata di Baren-Krebs*.

Questi quattro Crostacei poco variano nella loro figura, eccettuatane la *Squilla Ursa minore*, ma bensì nella loro grandezza, ed hanno qualche rassomiglianza colla Ragosta, ma sono più larghi, più irsuti, e più depressi di corpo.

Si debbano scegliere queste Squille vive, o almeno freschissime, pesanti, e che siano piene di corallo, cioè d'uova; queste uova si ritrovano annesse al ventre, e aderenti alla carnosità della coda d'ambi i lati dell'intestino, contenute da una sottile membrana. Tali uova formano tutto il gran pregio di questi Crostacei.

Queste specie di Squille abbondano moltissimo nel mare Adriatico, ma scarseggiano al contrario nel Mediterraneo, di modo che sono assai rare in Francia, e da quella parte dell'Italia, che viene bagnata da questo mare. In Affrica per altro sono frequentissime, ed in molta abbondanza.

La loro stagione più propria, e nel cui tempo sono assai lodate, è nell'Inverno, e Primavera, prima che si siano sgravate delle loro uova.

In quanto alla Squilla Ursa minore *Rondelezio* la nomina *Cicala marina*, avendo qualche similitudine colla *Cicala grande terrestre*: questa peraltro ha il dorso egregiamente scolpito, e variato con artefizioso lavoro dalla natura, mediante le sue scaglie, ed è tutta rossa.

Per

Per maggiore intelligenza de' Leggitori, queste Squille verranno indicate sotto il nome di *Canocchie*.

Canocchie in diverse maniere.

Antremè = La migliore maniera di mangiare le Canocchie è di farle cuocere allesso con acqua, sale, un mazzetto d' erbe diverse, e mezza cipolla in fette; quindi scolatele, fategli una incisione lungo la coda, onde scoprirgli il corallo, ossia l' ovaja, e conditele con olio, aceto di dragoncello, o sugo di limone, sale, pepe schiacciato, e petrosemolo trito: o con solo sale, pepe, e aceto; ovvero conditele crude con olio, sale, e pepe schiacciato, spolverizzatele di mollica di pane grattata, fatele cuocere di bel colore sopra la gratella, e servitele con sopra sugo di limone, e sotto una Salsa all'Aspic, o altra: infarinate, e fritte sono ottime: cotte al Corto-brodo, come i Gamberi, e servite sopra una salvietta con petrosemolo intorno, e finalmente cotte, spilluccate sulla coda, e preparate, e servite come i Gamberi all' Intendente, all' Erbe fine, alla Condè, alla Senteminult, in Diverse maniere ec.

Del Carangone.

Rondelezio dà questo nome ad una specie di Squilla della figura quasi di un Gambero di mare, lungo poco più o poco meno di un palmo, e ricoperto di una crosta sottile, leggiera, e candida, sparsa di alcune macchiette rossine; quando però è cotta diviene tutta rossa, come quelle del Gambero.

Fra

Fra i Crostacei si crede, che questo possa essere il più saporito di tutti: la sua carne è tenera, dolce, e delicata, somministra buono alimento, e non è tanto dura alla digestione.

Questo Crostaceo in Napoli si chiama volgarmente *Mazzacogno*, ed è moltissimo stimato, e caro di prezzo, perchè raro.

Le code di questa specie di Gamberi cotti allesso, e tolte dalle loro spoglie crostacee, sono in molto pregio ne' mesi di Febbrajo, Marzo, Aprile, e Maggio.

Essi si apprestano come le Ragoste marine, e come i Gamberi di acqua dolce, e segnatamente le code. Vedete questi due Crostacei ai loro articoli particolari. La migliore maniera di mangiare i *Mazzacogni* è cotti allesso si servono intieri con la loro spoglia crostacea, guarniti di petrosemolo.

Della Squilla gibba.

Questo Crostaceo appellasi gibba, attesa la gobba che mostra nell' atto che si curva: esso è più piccolo del Carangone, e specialmente nell' estremità della coda: anche questi sono una specie di Gamberelli: buonissimi infarinati e fritti, o allessati con acqua e sale, e conditi come le Canocchie.

Della Squilla parva.

Questa Squilla si nomina parva, cioè picciola, ed è priva di nome proprio. Se ne trovano di due specie: una grande di una crosta più dura della Squilla gibba, che in Roma appellasi Gamberello: l' altra è così picciola, che appena mille formano il peso di una libbra: sono abbondanti nel mare Adriatico dalla parte

di

di Venezia, ed anche sulle nostre spiaggie. Questi Gamberelli vivi sono di un colore bianchiccio, ma dopo cotti divengono rossi.

Nascono nel mare, e ne' fiumi, sebbene *Bellonio* afferma essere essi più abbondanti nel mare. *Tarentino* le chiama *Squille fluviatili*.

La loro carne è così dolce, che cagiona fastidio a chi ne mangia, e come dice *Rondelezio*, non v' è altro cibo di tal genere più dolce di questo.

Lavati e cotti in acqua d' orzo sono di molto giovamento agli Eteci.

La migliore maniera di mangiare codesti Gamberelli è di farli cuocere allesso, e condirli come le Canocchie; ovvero infarinarli, farli friggere, e servirli con petrosemolo fritto.

Della Squilla Mantis di Rondelezio.

Prende il nome questa Squilla da un picciolo animale del genere delle Locuste, e da *Bellonio* viene appellata *Cicala marina*.

La sua crosta è sottile, di un bianco lucido trasparente, e la natura l' ha fornita di un incredibile artefizioso lavoro.

La sua carne è molle, dolce, e delicata. Viene apprestato, e servito questo picciolo Crostaceo allesso, o infarinato, e fritto.

De' Granchi in genere.

Sono varie le specie de' Granchi: gli uni vivono nelle conchiglie, altri fuori di esse: gli uni vivono in mare, ed altri in acqua dolce. Quelli che vivono in mare, sono, il *Granchio marino*, il *Granchio detto maja*, il *Granchio paguro*, il *Granchio eques*, il *Granchio giallo*, il *Granchio ordato di Rondelezio*, il *Granchio vario*, e

il *Granchio cordis*. Quelli che vivono in acqua dolce, sono detti da' Greci *Granchi fluviatili*.

Di tutti questi Granchi quì non farassi menzione, che del *Marino*, *Maja*, *Paguro*, e *Fluviatile*, essendo superfluo il parlare degli altri.

I Granchi di mare si nutriscono di conchiglie, e di polipi; quelli di acqua dolce sono Sarcofagi, cioè si mangiano l'uno coll'altro.

Amano codesti Crostacei luoghi molli e pietrosi: si ritrovano anche sotto terra. L'Inverno vengono verso le spiagge del mare, e sulle sponde de' fiumi, e l'Estate si ritirano in luoghi opachi, e nascosti.

Secondo *Plinio* distinguesi il maschio dalla femmina, avendo questa il primo piede doppio, dove che il maschio lo tiene semplice, ed ha due spine tra il ventre e la coda, di cui la femmina ne è priva.

La loro carne è dura alla digestione, ma somministra un' alimento sodo, e fortificativo.

Del Granchio marino.

Codesto Granchio ha il corpo rotondo, e non supera il più grande la larghezza di quattro dita: si distingue in maschio, e in femmina. Il maschio ha un color rosso, e la femmina un color rossastro tendente al turchino.

Di questi Granchi sono assai lodate le femmine, allorchè si ritrovano piene di uova: e per quel che dicesi hanno un sugo assai dolce in tempo del plenilunio, ma ne sono prive nella luna calante.

La carne del Granchio marino è di un'ottimo sapore, e di buon nutrimento, ma difficile

ficile alla digestione ; nulladimeno *Rondelezio* l' ha esperimentata assai utile agli Eteci .

Le stagioni migliori per questi Granchi sono l' Autunno , e la Primavera , nel cui tempo fassi la loro pesca .

Si preparano , e si servono come il Granchio paguro ; ovvero allessati , aperta un poco la conchiglia Crostacea di sopra , e serviti sopra una salvietta con petrosemolo intorno per *Antremè* .

Del Granchio detto Maja .

Appellasi così questo Granchio a motivo della sua grandezza . Differisce dal Paguro , essendo questi più largo nella parte anteriore , ed il Maja nella posteriore .

Si ritrovono nel mare Mediterraneo , e Adriatico , e abbondano molto dalla parte di Venezia . I maschi sono buoni nell' Autunno , nell' Inverno , e nel mese di Aprile , in tempo del plenilunio . Le femmine poi in tutto il resto dell' anno sino a Settembre .

Questi Granchi si apprestano esattamente come il *Paguro* , e si servono per *Orduvre* , o *Antremè* .

Del Granchio Paguro .

Questo Granchio chiamasi Paguro , atteso che si raggira in luoghi scoscesi del mare : esso è più largo che lungo : pesa alcuna volta più di dieci libbre , e va ricoperto di una forte , e sottile spoglia Crostacea .

Secondo *Scaligiero* il maschio è più rotondo , e più grande della femmina , e la sua spoglia tende al nero . La femmina è più piccola , più quadrata , e di un colore verde pallido .

Que-

Questi Granchi sono compresi fra i cibi più esquisiti, ma sono come gli altri difficili alla digestione.

Si ritrovano ne' mari Tirreno, e Adriatico, e segnatamente verso le coste della Dalmazia, ove sono appellati Paguri. In Venezia sono freguentissimi, e le femmine tanto del *Maja*, che del *Faguro* vengono nominate volgarmente *Grancevole*, e quelle de' Granchi marini *Mezzanette*.

Grancievole in diverse maniere.

Antremè = Allessate con acqua, e sale, o con acqua di mare quattro Grancievole, turandogli prima la bocca, e l'ano, acciò non scoli il liquido che contengono; indi scolatele, alzategli la conchiglia crostacea di sopra, vuotatele, levategli il cattivo, prendete il coralo, le uova, e tutto ciò che è carne, o tenerume; mettete ogni cosa sopra un piatto, riempiteci due delle conchiglie ben nettate, e disposto con simetria, aggiustatele sopra il piatto con sotto una salvietta, e guarnite all'intorno colle zampe delle Grancievole, e petrosemolo verde. Nel momento di servire condite dentro la conchiglia con sale, pepe schiacciato, olio, sugo di limone, o aceto, e servite: alcuni ci aggiungono petrosemolo trito: altri condiscono soltanto con una Salsa alla Remolada fredda; altri ci mettono petrosemolo trito, capperi fini interi, qualche filetto d'alici, e di cedrioletto sotto aceto, e nel momento di servire condiscono con olio, aceto, sale, pepe schiacciato, un poco di mostarda, e un rosso d' uovo duro, il tutto stemperato

rato insieme: altri mondano anche le zampe, e condiscono prima il tutto in una terrina con olio, sugo di limone, sale, e pepe schiacciato: ed altri finalmente servono senza alcun condimento, lasciando in arbitrio, che in tavola ognuno le condisca come più gli piace. Queste Grancievole si possono anche cuocere al forno, e servirle egualmente: allorchè si cuociono, o nell'una, o nell'altra maniera, diventano un poco rosse, ed un poco nere.

Del Granchio di Acqua dolce.

Galeno, chiama questo Granchio *Paguro fluviatile*, il quale differisce da quello marino per avere la spoglia Crostacea più dura, e di un colore di foligine, o bianca. In Francia, e Germania non si trova: e comune peraltro in Grecia, nell'Isole di Candia, e Sicilia, ed in Italia.

Si distinguono i Granchi d'acqua dolce, o fluviateli, in due specie, cioè di fiume, e di fosso: i primi non sono gran cosa in uso fra noi, imperocchè non si spogliano: i secondi, che sono eccellenti, nascono sul margine dell'acqua de'fossi, che forano, onde formarsi una tana; ivi le femmine partoriscono, ed ivi nel gran caldo dell'Estate si spogliano della loro tunica Crostacea. In queste loro tane vengono presi con molta facilità, conoscendosi dall'apertura, della medesima se il Granchio vi si trova, o se ne sortito.

I grossi Granchi sono di un colore ferrugineo, ed i piccioli bianchi; giungono ad avere i più grandi quattro dita di larghezza, e cinque di lunghezza.

Sic-

Siccome codesti Crostacei sono Sorcofagi, cioè che si divorano l'uno coll'altro, così bisogna tenerli legati ben stretti in un sacchetto con entro qualche poco d'erbaglia, onde evitare che si mangino fra di loro.

La carne di codesti Granchi somministra buon nutrimento, provoca l'orina, e purga le renelle; ma è di difficile digestione; e pesante sullo stomaco, specialmente quando il Granchio viene fritto.

Si mangiano in ogni tempo impiegati nei brodi per le zuppe di magro; ma l'Estate, e segnatamente il mese di Agosto sono eccellenti, essendo in questo tempo spogliati della loro veste Crostacea, in guisa che vengono serviti sulle migliori, e più delicate mense, sotto la denominazione di *Granci teneri*.

Il Granchio di acqua dolce ha moltissime virtù riguardo il corpo umano, che pratticasi in Roma, onde spogliarlo della sua tunica Crostacea.

Granchi teneri fritti.

Orduvre = Prendete de' Granchi teneri vivi, fateli stare in infusione nel latte, tre o quattro ore, se non sarà vigilia; indi scolateli, infarinateli, indorateli con uova sbattute, fateli friggere di bel colore, e serviteli guarniti di petrosemolo fritto: se sarà vigilia, infarinateli solamente, fateli friggere nell'olio ben caldo, e serviteli egualmente. Li potete anche dopo indorati, spolverizzarli di mollica di pane.

Granchi teneri al Sugo di Pomidoro.

Orduvre = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio, o un pezzo di butirro, petrosemolo, e cipolletta trito, stemperateci quidi fuori del fuoco due alici passate al setaccio, poneteci i Granchi teneri vivi che uno non stia sopra all' altro, condite con sale, pepe schiacciato; fate soffriggere un poco, indi bagnate con un pochino di vino bianco consumato per metà; fate bollire a fuoco allegro; poco prima di servire aggiungeteci un poco di sugo di pomidoro, e servite con poca Salsa, tramezzati i Granchi con crostini di mollica di pane tagliati a guisa di creste, e fritti di bel colore.

Granchi teneri Brodettati.

Orduvre = Quando averete fatti affogare i Granchi teneri nel latte; passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro un poco di petrosemolo trito, e un tantino di persa; metteteci quindi un pochino di farina, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà, e un pochino di acqua, o brodo di magro, metteteci dentro i Granchi, condite con sale, pepe schiacciato, un mazzetto d'erbe diverse; fate bollire a fuoco allegro. Nel momento di servire levate il mazzetto, legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con sugo di limone, e servite con crostini fritti all' intorno.

Granchi teneri panati.

Orduvre = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio, petrosemolo, cipolletta, una punta d' aglio, un pochino di ba-

basilico ; il tutto trito ; fate quindi raffreddare . Asciugate sei belli Granchi , conditeli sopra un piatto con sale , pepe schiacciato , versateci sopra la Salsa suddetta , ungeteli bene , spolverizzateli di mollica di pane grattato ; aggiustateli sopra il piatto che dovete servire con sotto un poco della stessa Salsa ; fateli cuocere al forno , e serviteli con un poco di Sugo di pomidoro . Li potete anche aggiustare nelle cassettine di carta fritte , e farli cuocere al forno , e servirli nella stessa maniera .

Granchi teneri in diverse maniere .

Orduvre = Non si può contradire , che la migliore maniera di mangiare i Granchi teneri sia quella di farli friggere , e quindi condirli con sale , pepe schiacciato , e sugo di limone . Quando peraltro codesti Granchi sono fritti , e indorati , o soltanto infarinati , li potete servire con sotto una Salsa di vostro genio , ma un poco piccante , e rilevata di gusto : come Agro-dolce , Verde fredda , di Capperi , Remolada , di Culì di pomidoro , di Cedrioletti ec.

Della Tartaruga , o Testuggine .

Questo animale è ricoperto di una scaglia convessa di una specie particolare ; rimarchevole per la sua grandezza , per la sua durezza , e per la sua bellezza , fatta alla foggia di scudo , ed impressa di varj colori : la testa , e la coda di codesto animale rassembra a quelle del serpente , ed i piedi a quelli del leopoldo .

Sonovi quattro specie di Tartarughe ; cioè *Marine* , *Terresti* , di *Fiume* , *e di Pantano* . Le sole due prime sono in uso fra gli alimenti .

La

La *Tartaruga terrestre* partorisce le uova con un guscio duro, e di due colori, come quelle degli uccelli; quindi le seppellisce sotto terra, e visitandole spesso le cova. In capo ad un anno si schiudano, ed esce fuori il picciolo animaletto.

Le migliori sono le più grosse, e piene di uova. La loro stagione più propria è da Giugno a tutto Ottobre. Si debbano nutrire di buoni alimenti, e tenerle in luogo pulito. Le uova, ed il fegato di codesti animali, sono come quelli di pollo, avendone quasi lo stesso gusto.

La *Tartaruga di mare*, è ordinariamente molto grande, e senza uova, ma il suo fegato, e l'intestino passano per un cibo esquisito.

Si veggano la Primavera, e parte dell'Estate verso le spiaggie del mare, e vicino alle imboccature de' fiumi, ove vengono prese, e quindi si ritirono in luoghi profondi: si nutriscono di cadaveri, e di tutte sorta d'immondizie. La loro stagione migliore è da Marzo a tutto Giugno.

La carne delle Tartarughe, e segnatamente di quelle di mare è assai buona, e rassomiglia a quella della mongana: essa nutrisce molto, e forma un' alimento sodo e durevole; imperocchè contiene un zucchero oleoso, balsamico, e salino; questo zucchero la rende ancora ristorativa, e pettorale.

Da un' altro canto ella è dura, e vischiosa, e difficile alla digestione; genera degli umori vischiosi e grossolani, e rende il corpo pesante, e infingardo.

Diversi sonosi immaginati, che non v'era nulla di migliore agli Eteci, che di mangiare delle Tartarughe; ma sono i brodi di Tartarughe, e non le Tartarughe medesime, che convengono agli Eteci. La carne di codesti animali, dice il Padre *Goutier*, è di una sostanza troppo terreste, onde potersi digerire come dovrebbe nello stomaco di un Etico.

Le uova delle Tartarughe sono buone a mangiarsi, e *Pisanelli* le consiglia ai febricitanti, esse conciliano il sonno, e rinfrescano. Quelle che sono macchiate ed hanno il guscio più duro passano per le migliori: sono più salubri un poco conservate, che tutte recenti.

Tartaruga marina all' Inglese.

Antrè, o Rilievo = Se la Tartaruga è grande la potete servire per un *Rilievo*, e se è mezzana per un *Antrè*. Tagliate la testa alla Tartaruga subito presa, e fategli sortire tutto il sangue; indi apritegli col coltello le due conchiglie, staccatene tutta la carne, levategli il fegato, e l'intestino, spaccate questo per lungo, lavatelo, e tagliatelo in pezzi lunghi poco più di mezzo palmo: levate bene il fiele al fegato. Dividete la Tartaruga in quattro parti, levategli il grasso, spuntategli i piedi, e la coda, e tagliatela in pezzi; lavate bene ogni cosa, ponete sopra il fuoco con acqua fredda, quando principia a bollire, tirate indietro; nettate i pezzi di Tartaruga dalla pelle, rilavate il tutto all' acqua fresca, e asciugate con un pannolino. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, e una fetta di prosciutto, se sarà di grasso, petrosemolo

e sca-

e scalogne trito, metteteci quindi i pezzi della Tartaruga, e dell' intestino, condite con sale, e pepe schiacciato; fate consumare sopra un picciolo fuoco l' acqua che sortirà dalla carne; quindi bagnate con mezza, o una bottiglia di vino di Carcavello; fate bollire a gran fuoco, e consumare tutto il vino, sbruffateci allora un buon pizzico di farina, bagnate con buon brodo colorito di grasso, o di magro, un mazzetto d' erbe diverse; fate cuocere, e consumare la Salsa al suo punto: poco prima della totale cottura aggiungeteci il fegato della Tartaruga tagliato in grossi dadi. Prendete la conchiglia di sopra della Tartaruga, pulitela bene, dirizzate un bordino di pasta in quei vani della testa e zampe, acciò la Salsa non sorti fuori, fatelo cuocere all' aria del forno, o del fuoco; levate il mazzetto, e prosciutto dal Ragù, versatelo nella conchiglia con parte della Salsa, aggiustandoci sopra il fegato, l' intestino, e qualche rosso d' uovo fresco duro, coprite il tutto con altra poca di Salsa, spolverizzate di mollica di pane grattata, aspergete con butirro squagliato; fate stufare al forno circa mezz' ora, o più, secondo la grandezza della conchiglia, la quale devesi alquanto intenerire. Nel momento di servire aspergete sopra col resto della Salsa, e sugo di limone: aggiustate la conchiglia sopra il piatto con sotto un poco di pasta acciò resti ferma, e servite subito.

Tartaruga marina al Sole.

Antrè, o Rilievo = Fate cuocere i soli pezzi di Tartaruga come sopra: ma senza l' intesti-

no, e bagnate con solo brodo bianco di grasso, o di magro; fate cuocere e consumare a poca Salsa; indi levate il mazzetto, e prosciutto, legate ben bollente con una liason di tre, o quattro rossi d'uova, stemperata con sugo di limone, e fate raffreddare in una terrina; avvolgete bene ogni pezzo di Tartáruga colla propria Salsa, indorate con uovo sbattuto, spolverizzate di mollica di pane grattato; fate friggere di bel colore, e servite sopra un Ragù fatto coll'intestino, e fegato della Tartaruga in questa maniera: dopo che sarà imbianchito all'acqua l'intestino, ed il fegato, unitamente alla Tartaruga, come sopra; tagliate il primo in pezzi lunghi tre dita, ed il secondo in dadi. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto se sarà di grasso, un mazzetto d'erbe diverse, e un buon pugno di prugnoli freschi, o secchi bene ammollati, e spremuti; indi metteteci i pezzi dell'intestino, fate consumare sopra un picciolo fuoco l'acqua che renderà, sbruffateci allora un pizzico di farina, bagnate con un bicchiere, o due di vino di Carcavello, o di Sciampagna consumato per metà, Sugo, e un poco di brodo di grasso, o di magro, condite con sale, e pepe schiacciato; fate bollire dolcemente, e consumare la Salsa al suo punto: poco prima della totale cottura aggiungeteci il fegato, e un poco di petrosemolo trito imbianchito, levate quindi il mazzetto, e prosciutto, e servite con sugo di limone sotto i pezzi di Tartaruga, come ho detto di sopra. Se volete fare detto Ragù al bian-

bianco, bagnate con brodo bianco, e legate con una liason di tre, o quattro rossi d' uova, e sugo di limone.

Tartaruga marina alla Biron .

Antrè, o Rilievo = Dopo che averete imbianchiti, e ben nettati dalla pelle i pezzi di Tartaruga, metteteli in una cazzarola con fette di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, qualche fetta di cipolla, e di carota, quattro scalogne, sale, pepe schiacciato, un bicchiere, o due di vino di Carcavello, o di Sciampagna, o altro vino bianco bollente, brodo buono, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto e sopra. Quando sarà cotto fate una Salsa come segue: scolate il fondo della bresa, passatelo al setaccio, digrassatelo, fatelo consumare se fosse troppo, avendo attenzione al sale, metteteci allora un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di fiore di latte, quattro, o cinque rossi d' uova crudi, o più, secondo la quantità della Salsa, fate stringere sopra il fuoco, e poscia un poco raffreddare, che sia sufficientemente legata, e giusta di sale; stendete questa Salsa intorno ai pezzi di Tartaruga scolati dalla bresa, asciugati, e freddi, spolverizzate di mollica di pane grattato; fategli prendere un bel color d' oro al forno sopra una tiella di rame, e serviteli sopra un Ragù fatto come il precedente con il fegato, e l' intestino della Tartaruga. Di magro: fate cuocere la Tartaruga come alla Senteminult quì appresso.

Tartaruga marina alla Senteminult.

Antrè, o Rilievo = Dopo che averete nettati dalla pelle i pezzi di Tartaruga come sopra, metteteli in marmitta con mezza bottiglia, o una di vino di Carcavello, o altro vino bianco bollente, un pezzo di butirro, un grosso mazzetto d'erbe diverse, latte bollente, un poco di acqua, o brodo, che i pezzi di Tartaruga restino coperti, sale, pepe sano, quattro scalogne, sei garofani; fate bollire dolcemente. Quando sarà cotto, scolate i pezzi di Tartaruga, poneteli sopra un piatto, conditeli ancora con un poco di sale, e pepe schiacciato, e buona porzione del grasso della cottura, fate quasi raffreddare, mescolate allora uno, o due rossi d'uova crude nella Salsa, ungeteci bene i pezzi di Tartaruga, spolverizzateli di mollica di pane grattata, fategli prendere colore sopra la gratella, e serviteli sopra un Ragù fatto col fegato, e l'intestino della Tartaruga, come il precedente.

Tartarughe terrestri in Fricassè.

Antrè = Mettete dell'acqua in una marmitta con sale, una cipolla con tre garofani, un grosso mazzetto d'erbe diverse, e odorifere, un pezzo di butirro, due fette di limone; allorchè bolle tagliate la testa, la coda, e le zampe a tre Tartarughe, fategli sortire bene il sangue, ponetele nel brodo suddetto, fatele bollire un momento, poscia scolatele, distaccategli le conchiglie, tagliate le Tartarughe in quarti, mettete a parte le uova, ed i fegati alli quali levarete bene il fiele; ponete il tutto in una cazzarola sopra il fuoco con acqua, quando prin-

principia a bollire, passate all' acqua fresca, nettate i pezzi di Tartarughe dalla pelle, e appropriatele come se fossero coscie di pollastri per una Fricassè, lavate, e asciugate bene ogni cosa. Passate la sola carne in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, una fetta di prosciutto se sarà di grasso, un pugno di prugnoli freschi, o funghi freschi, secondo la stagione, condite con sale, e pepe schiacciato; indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con un bicchiere di vino di Carcavello, o di Sciampagna, o altro vino bianco, consumato per metà, e brodo bianco di grasso, o di magro, quanto basti; fate cuocere a picciolo fuoco. Quando sarà quasi cotto aggiungeteci le uova, ed i fegati tagliati in grossi dadi; fate dare ancora qualche bollo; indi levate il prosciutto, e mazzetto, digrassate, e legate ben bollente con una liason di tre, o quattro rossi d' uova stemperata con sugo di limone, o di agresto, e servite con crostini fritti intorno. Non sarà, che bene, se ucciderete le Tartarughe la sera per la mattina, acciò non siano coriacee.

Tartarughe terrestri all' Etuvè.

Antrè = Quando averete tagliate le Tartarughe come le precedenti, e pulite dalla pelle; fate un Rosso con un pezzo di butirro, o olio, ed un pizzico di farina. Vedetelo nel *Tom. I. pag.* 19., bagnatelo con mezza bottiglia di vino di Carcavello, o altro vino bianco consumato un terzo, e brodo colorito di grasso, o di magro. Aggiustate i pezzi delle Tartaru-

tarughe in una cazzarola con un mazzetto d'erbe diverse, e qualche fungo, o prugnolo, una fetta di prosciutto se sarà di grasso, poneteci dentro il Rosso passato al setaccio, condite con sale, e pepe schiacciato; fate bollire dolcemente: poco prima della totale cottura aggiungeteci le uova, ed i fegati delle Tartarughe tagliati in pezzi. Nel momento di servire levate il mazzetto, e prosciutto, digrassate, che la Salsa sia consumata al suo punto, e di buon gusto; aggiustate la carne nel piatto che dovete servire, o in una terrina, guarnite sopra con le uova, ed i fegati, versateci sopra la Salsa, e guarnite con una dozzina di cipollette glassate, e crostini tagliati come noci moscate, e fritti di bel colore nel butirro, o nell' olio.

Tartarughe terrestri in Matalotta.

Antrè = Allorchè averete tagliati i quarti delle Tartarughe a guisa di coscie di pollastri per Fricassè, e ben nettati dalla pelle, fateli cuocere esattamente come all' Etuvè: a due terzi della cottura, metteteci una dozzina di cipollette bianche prollessate, e finite, e servite la Matalotta come l'Etuvè, ma senza cipollette glassate.

Tartarughe terrestri Agro-dolce.

Antrè = Se è di grasso mettete li quarti delle Tartarughe in una cazzarola con qualche fetta di lardo sotto, e sopra, una fetta di prosciutto, un mazzetto d' erbe diverse, una cipolla con tre garofani, due scalogne, un buon bicchiere di vino di Carcavello, o altro vino bianco bollente, brodo bianco quanto basti, sale, e pepe schiacciato, coprite con un foglio di car-

carta; fate cuocere dolcemente con fuoco sotto, e sopra. Quando sarà cotto fate una Salsa Agro-dolce. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 77., aggiungeteci un poco del fondo della cottura digrassato e passato al setaccio, o tutto, se fosse poco, fate bollire e consumare al suo punto; poneteci i pezzi di Tartarughe, con le uova, ed i fegati; fate ancora bollire qualche momento, e servite con poca Salsa, o nel piatto, o in una terrina, con qualche cappero fino intero. Se sarà di magro mettete un pezzo di butirro in luogo del lardo, e prosciutto, e bagnate con brodo di magro: e se sarà vigilia nè lardo, nè prosciutto, e nè butirro, ma un poco d'olio.

Tartarughe terrestri in Ragù.

Antrè = Quando averete tagliati come coscie di pollastri i quarti delle Tartarughe, e nettati dalla pelle, metteteli in una cazzarola con un pezzo di butirro, una fetta di prosciutto se sarà di grasso, un mazzetto d'erbe diverse, un pugno di funghi freschi di buona qualità, tre tartufi in fette, o tartufi, e prugnoli secchi bene ammollati, e spremuti; passate sopra il fuoco, sbruffateci poscia un pizzico di farina, bagnate con un bicchiere di vino bianco bollente, e sugo di grasso, o di magro, condite con sale, e pepe schiacciato; fate bollire dolcemente: poco prima della totale cottura aggiungeteci le uova, ed i fegati delle Tartarughe. Quando sarà il tutto cotto, o con poca Salsa, levate il mazzetto, e prosciutto, digrassate, e servite con sugo di limone, o sopra il piatto, o in una terrina.

Se

Se lo volete fare al bianco bagnate, con brodo bianco, e legate con una liason di tre rossi d'uova stemperata con sugo di limone, e guarnite sopra, ed all'intorno con crostini di mollica di pane fritti.

Tartarughe terrestri al Culì di Pomidoro.

Antrè = Fate cuocere i pezzi delle Tartarughe come quelle in Ragù, ma con poca Salsa, e senza prugnoli, e tartufi: a due terzi della cottura aggiungeteci un Culì semplice di pomidoro fatto in questa guisa: tagliate due libbre di pomidoro a spicchi, metteteli in una cazzarola con mezza cipolla in fette, un poco di fusti di petrosemolo, un pochino di basilico, uno spicchio d'aglio; fateli cuocere più di mezz'ora, e passateli poscia al setaccio con espressione in guisa che restino le sole pelli e semi nel setaccio, osservate che deve essere denso come un Culì; fate finire di cuocere dolcemente, metteteci le uova, ed i fegati delle Tartarughe come sopra. Quando sarà il tutto cotto, e di buon gusto, digrassate, levate il mazzetto, e prosciutto, e servire con poca Salsa, o sopra il piatto, o in una terrina con crostini come sopra.

Tartarughe terrestri in diverse maniere.

Antrè = Queste Tartarughe cotte in Fricassè, o in una Bresa come per Agro-dolce, le potete apprestare come quelle *Marine*; cioè al Sole involte nella propria Salsa, o panate alla Biron, o alla Senteminult, e colorite al forno, o sulla gratella. Gli potete servire sotto, se volete, un Ragù fatto colle loro uova, i loro fegati, e qualche latte, o fegato di pesce,

sce, e code di gamberi, qualche fetta di tartufo, o prugnolo, o fungo. Potete ancora friggere sì le une, che le altre; cioè dopo cotte alla bresa come per Agro-dolce, fargli una marinata simile alle Cotelette di mongana alla Vinegrette *Tom. I. pag.* 195., indi asciugarle, intingerle in una pastella da frittura, farle friggere di bel colore, e servirle con sopra pepe schiacciato, sale, sugo di arancio, e petrosemolo fritto. Le Terrestri si possano anche marinare crude come i Pollastri marinati all' Inglese *Tom. III. pag.* 61., e friggerle, e servirle come sopra.

Delle Conchiglie, o Frutti di mare in genere.

Animali testacei i cui corpi sono molli, senza sensibili articolazioni, e ricoperti in tutto, o in parte da un' inviluppo di sostanza dura, di natura cretacea, che nominasi conchiglia.

Questo nome generico peraltro comprende quì soltanto quelle famiglie di conchiglie, i di cui animali vengono mangiati crudi, o cotti. Il Signor *d'Argenville* si estende moltissimo sulla descrizione delle conchiglie, e ne forma un sistema sopra osservazioni paragonate, e rettificate dietro a quanto hanno detto i più celebri Naturalisti; ma siccome questo non è il luogo, onde diffondersi sopra una materia cotanto vasta, parlerò soltanto di quelle che ci servono di alimento.

Le conchiglie dunque i di cui animali sono buoni a mangiarsi vengono indicate fra noi sotto le respettive denominazioni di *Ostriche*, di *Came*, o *Peverazze*, di *Soleni*, o *Cannolicchi*, di *Foladi*, o *Dattili di mare*, di *Spondili*, di

di *Gongole*, di *Telline*, di *Mitoli*, di *Pinne*, o *Buccardini*, di *Fontrivole*, di *Muscoli*, o *Cozze* di *Taranto*, di *Lepas*, o *Patelle*, di *Pettini*, o *Cocciole*, di *Balani*, o *Ghiande di mare*, di *Echini*, o *Ricci di mare*, di *Volute*, o *Sconcigli*, di *Viti*, o *Maruzzelli*, di *Nerite*, o *Chioccole*, di *Lumache* ec.

Si dividono codeste Conchiglie in tre classi, cioè in *Univalve*, in *Bivalve*, e in *Moltivalve*: le prime sono quelle la di cui conchiglia è composta di un solo pezzo, le seconde di due pezzi, e le terze di molti pezzi.

Di tutte queste conchiglie io quì farò menzione soltanto di alcune di esse le più importanti; mentre la maggior parte apprestandosi come le Ostriche, le Came, le Cozze, le Telline, i Cannolicchi, le Gongole, le Cocciole, i Dattili, le Ghiande ec., sarebbe un ripetere le medesime cose.

Dell' Ostrica.

E' questa una Conchiglia bivalva molto comune nei mari Mediterraneo, e Adriatico, benchè l'Oceano, ed il Baltico ne somministrano in quantità all'Inghilterra, alla Francia, alla Polonia, alla Danimarca, alla Svezia, e alla Russia, ove a quest'ultima viene portata da Danzica.

Sonovi un gran numero di specie di Ostriche, che variano frà di loro per il luogo, per la grandezza, per il colore, e per il sapore: tutte peraltro buone a mangiarsi.

Le Ostriche si ritrovano non solo nel mare, ma ancora secondo *Plinio* in acque dolci, e luoghi pietrosi benchè privi di acqua.

Esse

Esse si mangiano crude, e cotte, e *Bellonio* asserisce essere l'Ostrica il più nobile di tutti i testacei. Si debbano scegliere freschissime, di una grandezza mediocre, umide, delicate, e di buon sapore, e sopra tutto, che non siano state prese in acque sucide, e limacciose.

Le migliori sono quelle che si prendono nell'Inverno, e Primavera durante il declinare della luna. Esse stanno fitte ne' scogli, e si nutriscono di acqua marina, e di musco.

Le Ostriche abbondano moltissimo in diverse Città marittime dell'Italia, e segnatamente in Napoli, e Venezia. Si pretende, che quelle del mare Adriatico siano migliori di quelle del Mediterraneo, e specialmente quelle che si prendano nelle vicinanze di Venezia dal mese di Decembre, a tutto Maggio. Di queste siamo noi provveduti in Roma, mediante i Corrieri di codesto stato Veneto, che le recano molto ben legate, e condizionate.

Le Ostriche sono molte appetitose, sopra tutto mangiate subito sortite dal mare.

Per impedire che le Ostriche si aprino, e perdino l'acqua marina racchiusa nella loro conchiglia, la quale ne forma tutto il pregio, devonsi tenere legate ben strette entro un sacchetto, o una stoja con un peso sopra, se è possibile.

Varie sono le opinioni intorno alla carne di codeste conchiglie. *Galeno* dice essere umida, e tenace, e che perciò generi un umore denso, crudo, e freddo, che cruda tramandi un sugo salso, quale rilassa il ventre, onde la cre-

crede meglio cotta. Al contrario *Plinio* asserisce, che cruda da tuono allo stomaco, e toglie la nausea de' cibi. Altri finalmente asseriscono essere più salutifera cruda, e cotta, imperocchè cotta rendesi indigesta, e cruda, ajuta la digestione, eccita l'appetito, e provoca l'amore: sonovi per altro de' stomachi, che non possono soffrirla cruda, ed il mio è uno di questi.

Fra cotanti dispareri, ecco cosa dice *Mr. Lemerj* intorno alla carne dell' Ostrica: La carne di questo Testaceo nutrisce poco, e la digestione, che se ne fa nello stomaco è piuttosto una semplice dissoluzione, che una perfetfetta digestione, cioè a dire, che l' Ostrica si consuma nello stomaco senza produrvi che pochissimo chilo; essa si risolve tutta in acqua, e quest'acqua, che è della natura di quella di cui si è nutrito l'animale nella sua conchiglia, cioè un poco frizzante, irrita dolcemente le fibre dello stomaco, e degl' intestini; ciò che l' impedisce di dimorarvi lungamente, e ciò che è cagione nello stesso tempo, che se ne può mangiare un gran numero senza esserne incomodati. Di fatto si veggono una infinità di persone mangiarne mattina, e sera una grande quantità senza risentirne alcun male; come ho io veduto in Francia, in Polonia, ed in Russia.

Maniera di mangiare le Ostriche crude.

Orduvre = Abbiate delle Ostriche recentemente sortite dal mare, apritele, non versate l'acqua marina, che trovansi nella conchiglia, aggiustatele sopra tondini, e servitele nel primo servizio della mensa: a misura che si mangiano

si

si condiscono con pepe schiacciato, e sugo di limone, e vi si beve appresso del buon vino di Sciampagna.

Avvertimento sopra le Ostriche.

Se le Ostriche non sono freschissime, come accade in quei luoghi lontani dal mare, distaccatele dalle conchiglie, lavatele bene con acqua fresca salata; quindi scolatele, ponetele in una cazzarola sopra il fuoco, ed imbianchitele, come se fossero nella loro acqua muriatica. Lo stesso potete pratticare per farle cuocere arrosto, cioè dopo lavate come sopra, scolatele bene, rimettetele nelle loro conchiglie, e conditele come si dirà quì sotto. Quando poi le Ostriche sono freschissime, apritele con diligenza, acciò non si rompano le conchiglie, e sporchino l'Ostrica, distaccate le Ostriche dalle conchiglie, senza lavarle, e versare l'acqua marina, che racchiudano, e conditele come si dirà quì sotto.

Ostriche Arrostite.

Antremé = Mescolate della mollica di pane grattata, con un poco di potrosemolo trito, e pepe schiacciato. Aprite le Ostriche con diligenza acciò non si versi la loro acqua muriatica; aggiustatele sopra la gratella, spolverizzatele bene sopra con la mollica di pane suddetta, conditele con olio fino, o butirro squagliato: fatele cuocere a fuoco allegro, passateci sopra la pala rovente senza toccare, e servitele con sopra un buon sugo di limone. Questa è la maniera la più sana, e la più gustosa di mangiare le Ostriche cotte.

Ostri-

Ostriche Fritte.

Antremè = Fate marinare delle Ostriche levate dalla loro conchiglia, con erbe diverse intere, un poco d' acqua, un filetto d' aceto, sale, pepe schiacciato; indi scolatele, asciugatele, intingetele in una pastella da frittura, e fatele friggere di bel colore, o nell' olio, o nello strutto, o nel butirro affinato. Le potete anche friggere senza marinarle.

Ostriche alla Pulette.

Antremè = Imbianchite delle Ostriche nella loro acqua, fatele scolare, e ponetela in una Salsa alla Pulette, dopo che sarà legata colla liason. Vedetela nel *Tom. V. pag. 66.*, e servite all' intorno con crostini di pane fritti nel butirro.

Ostriche alla Besciamella.

Antremè = Quando le Ostriche saranno imbianchite come sopra, e scolate, ponetele in una Salsa, o Culì alla Besciamella. Vedetelo nel *Tom. V. pag. 26.*, fate scaldare senza bollire, e servite con crostini fritti all' intorno.

Ostriche al Forno alla Besciamella.

Antremè = Allorchè averete apprestate le Ostriche come le precedenti; abbiate il piatto, che dovete servire con un bordino all' intorno o di pane, o di pasta, versateci dentro le Ostriche, spolverizzate sopra con mollica di pane grattata, aspergete con butirro squagliato, fate prendere colore al forno, e osservate, che non bolla.

Ostriche al Naturale.

Antremè = Ponete le Ostriche sopra la gratella a un gran fuoco, passateci sopra la palla ro-

ven-

vente , il calore le farà aprire , e servitele così nel loro stato naturale ben calde .

Ostriche in Cassettine di carta .

Antremè = Abbiate delle cassettine di carta fritte di bel colore nell' olio , o nello strutto , poneteci nel fondo un poco di farsa di Gratino fatta con fegati di polli , o di pesci . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco di olio , o butirro , petrosemolo , cipolletta , una punta d' aglio , il tutto trito , stemperateci quindi fuori del fuoco due alici passate al setaccio ; poneteci delle Ostriche imbianchite nella loro acqua , condite con pepe schiacciato ; aggiustatele dentro le cassettine con il loro condimento , spolverizzate sopra con mollica di pane grattato , aspergete con butirro sguagliato , o olio del condimento delle Ostriche ; fate prendere colore al forno , e servite con sopra sugo di limone , e un poco di Salsa alla Spagnuola di grasso , o di magro . Se volete , le potete apprestare anche senza farsa , mettendo soltanto nel fondo delle cassettine un poco del condimento dell' erbe trite , e mollica di pane grattata .

Ostriche al Vino di Sciampagna .

Antremè = Levate due o tre dozzine di Ostriche dalle loro conchiglie , ponetele sopra un setaccio con un piatto sotto , acciò riceva la loro acqua ; ponete quindi quest' acqua in una picciola cazzarola con un poco di Culì di grasso , o di magro , pepe schiacciato , petrosemolo , scalogne , cipolletta , una punta d' aglio , il tutto trito , mezzo bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato

per metà, un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina; fate bollire e consumare al punto di una Salsa legata; metteteci a scaldare le Ostriche senza farle bollire, e servitele guarnite con crostini di pane fritti nel butirro.

Ostriche in Cassettine di pane.

Antremè = Guarnite un pochino il di dentro delle cassettine di pane di farsa di grasso, o di magro. Vedetele nel *Tom. IV. pag. 45. e V. pag. 78.*, e tenetele calde alla bocca del forno. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, o butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, qualche prugnolo, se sarà la stagione, il tutto trito, stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio, bagnate quindi con Culì di grasso, o di magro quella quantità che vi bisogna per la Salsa delle Ostriche, aggiungeteci mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato due terzi, condite con pepe schiacciato; fate bollire e consumare a poca Salsa. Nel momento di servire digrassate, poneteci delle Ostriche imbianchite nella loro acqua; fate scaldare bene senza bollire, scompartitele dentro le cassettine, e servite con sugo di limone.

Ostriche alla Militare.

Antremè = Fate imbianchire le Ostriche nella loro acqua, essendo prossime a bollire, tiratele indietro, e fatele scolare; prendete la loro acqua la più chiara che sia possibile; fatela bollire e consumare a poca Salsa con un pezzo di butirro, un poco di Culì, scalogna, petro-

trosemolo, cipolletta, una punta d'aglio, il tutto trito, un' idea di basilico in polvere, pepe schiacciato; metteteci le Ostriche aggiustatele quindi nelle loro più belle conchiglie, quante ve ne possono stare, spolverizzate sopra con mollica di pane grattata; fate prendere colore al forno, e servite con un buon sugo di limone.

Ostriche in Atelette.

Antremè = Fate imbianchire delle Ostriche nella loro acqua senza bollire, scolatele, mettetele in una Salsa, fatta con butirro, o olio, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d'aglio, il tutto trito, poco sale, pepe schiacciato, poneteci dentro le Ostriche, passatele un momento sopra il fuoco, legatele con tre o quattro rossi d'uova, infilate quindi le Ostriche a spiedini d'argento, o di legno, involti con più di Salsa che sarà possibile, spolverizzateli di mollica di pane grattata; fatele cuocere dolcemente sopra la gratella di un bel color d'oro, e servitele con sotto una picciola Salsa chiara di grasso, o di magro con un buon sugo di limone. Se sono all'olio non ci mettete rossi d'uova.

Ostriche in Sortù.

Antremè = Quando le Ostriche saranno imbianchite, e scolate come le precedenti, ponetele in una Salsa fatta con butirro, o olio, e erbe trite, come alle Ostriche in cassettine di carta *pag.* 145., rimettetele nella loro conchiglia con sotto un pochino di farsa di Chenef di grasso, o di magro, coprite con la medesima farsa, indorate con uovo sbattuto, spol-

verizzate di mollica di pane grattata, aspergete con butirro squagliato, fate prendere colore al forno, e servite con sopra un poco di Sugo chiaro, e sugo di limone. All' olio: fate di meno d' indorare, e aspergete coll'olio della Salsa dell' erbe trite, e servite con Sugo di magro.

Ostriche alla Servante.

Antremè = Dopo che le Ostriche saranno imbianchite, e scolate come sopra, tagliatele in filetti. Fate una farsa con mollica di pane cotta con fiore di latte, due alici passate al setaccio, cipolletta, scalogna, e petrosemolo, il tutto trito, un pezzo di butirro, pepe schiacciato, e tre, o quattro rossi d' uova crudi; mescolateci i filetti delle Ostriche, rimettete questa composizione nelle loro conchiglie più belle, spolverizzate sopra con mollica di pane grattata, aspergete con butirro squagliato; fate cuocere al forno, e servite con un poco di Sugo chiaro di grasso, o di magro, e un buon sugo di limone.

Ostriche al Parmigiano.

Antremè = Imbianchite, e scolate le Ostriche dalla loro acqua, aggiustatele nel piatto che dovete servire bene imbutirrato, condite con pepe schiacciato, cipolletta e scalogna trita, coprite con parmigiano grattato, aspergete con butirro squagliato, fate glassare al forno, e servite con crostini fritti all' intorno.

Ostriche alla Provenzale.

Antremè = Levate le Ostriche dalle loro conchiglie, se sono freschissime non le lavate, e se non lo sono lavatele come ho avvertito di so-

sopra *pag.* 143., mettetele in una cazzarola ben scolate, con un buon pezzo di butirro, e sopra un fuoco allegro fatele bene imbianchire, sbruffateci un pochino di vino di Sciampagna, condite con pepe schiacciato, e un poco di petrosemolo trito; rimettete quindi le Ostriche nelle loro più belle conchiglie unite alla Salsa, e copritele con mollica di pane grattata, e fritta nel butirro di un color d' oro; fatele stufare un quarto d' ora ad un forno temperato, e servitele con sopra un buon sugo di limone.

Zuppetta di Ostriche.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio, petrosemolo, cipolletta, o scalogne, una punta d' aglio, il tutto trito, stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio; metteteci dentro delle Ostriche tolte dalle conchiglie, e lavate, o non lavate, secondo come sono fresche, conditele con pepe schiacciato, e fatele bene imbianchire sopra un fuoco allegro; quindi aggiungeteci mezzo bicchiere di vino bianco, o di Sciampagna, o del Reno, consumato per metà, un pochino di brodo di grasso, o di magro; fate dare ancora un bollo, e servite con un buon sugo di limone, con sotto delle fettine sottili di pane abbrostolite. Potete apprestare queste Ostriche al butirro mettendolo in vece dell' olio. Se sono di grasso aggiungeteci una fetta di prosciutto, che poi levarete.

Delle Came, o Peverazze.

I Conchiologisti danno il nome di Cama ad un genere di conchiglia bivalva di cui note ne sono varie specie, che si possono dividere in *Rotonde*, in *Ovali regolari*, ed in *Ovali irregolari*; le prime peraltro sono le vere Came. Tutte queste conchiglie hanno i due nicchi uguali, convessi, e perfettamente simili. Ve ne hanno di sottili, e di grosse, di rigonfie e di depresse, di scambrose, e di lisce, indistintamente in ciascheduna delle tre forme precedenti.

Le Came sono più o meno grandi, fragili, e diversamente colorite: alcune si trovano disperse sulla spiaggia del mare fra l'arena: altre nel fango: altre sotto il musco; ed altre attaccate ai scogli.

Jostonio le distingue in *Scambrose*, e *Liscie*, Le prime hanno la conchiglia lineata esternamente, e liscia su i bordi. Si pescano sulla spiaggia del mare fra l'arena. Le seconde hanno la conchiglia assai liscia e sottile, sono bianchissime dentro, e fuori, e la loro carne è molto bianca. Si pescano anche queste nell'arena come le Telline.

I Veneziani le tengono immerse ne' vasi pieni di acqua fresca, acciò non mojano con tanta facilità. Quando queste conchiglie sono fresche, lavate dall'arena, e ancor vive, non sono punto inferiori alle Telline.

Sono abbondanti sì le une, che le altre nel mare Adriatico, e segnatamente verso le parti di Venezia, e della Dalmazia. Le loro stagioni migliori sono l'Autunno, e la Primavera, benchè si peschino tutto l'anno.

Que-

Queste conchiglie si apprestano esattamente come le *Telline*, e come le *Cozze di Taranto*.

Vengono dagli Italiani appellate queste conchiglie *Cappe*, e *Peverazze*, non già perchè abbiano un sapore di pepe, ma perchè si mangiano condite con pepe.

Vi sarebbero altre conchiglie della famiglia delle Came, buone a mangiarsi come la *Nera di Rondelezio*, la *Glicimerida*, la *Peloride ec.*, ma si anderebbe molto a lungo, con tante descrizioni, e questo Tomo verrebbe assai più voluminoso degli altri. Nulladimeno intorno a queste conchiglie dirò, che la prima è ovale irregolare, e biancastra, la seconda è ovale regolare, di un bianco rossastro, e rassomiglia per la sua figura alquanto alla cozza di Taranto. La terza è ancor' essa irregolare, e prende il suo nome dal Promontorio di Peloro, o Capo di Faro, nel mare di Sicilia, ove si ritrovano in abbondanza, e molto buone.

Tutte queste conchiglie sono comprese secondo *Aldovrando* nella classe delle *liscie*. La loro carne è bianca, di un sapore, e di un sugo assai dolce, e grato al gusto; ma alquanto più dura di quella delle Telline. Esse si apprestano come le *Cozze di Taranto*, come le *Telline*, ed anche come le *Ostriche*.

De' Soleni, o Cannolicchi.

Generi di conchiglia della classe delle bivalve, appellata da' Francesi *manche de Couteau*, e da' Veneziani *Cappa lunga*. Se ne distinguono di tre specie buone a mangiarsi, sotto le denominazioni di *comuni*, di *ferrati*, e di *Stortarelli*; e queste specie si dividono in maschj, ed in femmine.

Il

Il *Comune* sopra di un fondo alquanto bigio ha delle macchie tendenti al pavonazzo. Il *ferrato* è così detto da' pescatori, ed è gigantesco, essendovene de' lunghi più di un palmo. Lo *storto* è più picciolo del *comune*, assai più lucido, e scriziato di più belle macchie.

Vivono codesti animali entro a buchi profondi da esso loro formati nell'arena, ed il buco stesso, che giunge sino alla superfice della stess' arena lo fa ravvisare al pescatore, il quale scavandola tosto col piede ne cava fuori immediatamente il Cannolicchio.

Abbondano molto codesti testacei nel golfo, e spiaggie di Napoli vicino le rive. Abbondano anche nel mare Adriatico dalla parte di Venezia.

Si pescano tutto l'anno, ma le loro stagioni migliori sono nell'Autunno, e Primavera; vivono di acqua, e di arena.

I Soleni si mangiano crudi, e cotti. La loro carne è bianca, dolce, di un sapore esquisito, ed ha le medesime proprietà, che quella dell' Ostrica, benchè alcuni la credono alquanto più dura alla digestione.

Codesto frutto di mare è eccellente per brodi, e zuppe di magro, e viene servito inoltre sulle mense più delicate. Il *comune* passa per essere migliore degli altri. Si conservano per alcuni giorni tenendoli legati insieme in un fascio, ed in luogo alquanto fresco.

Si apprestano come le *Ostriche*, le *Telline*, e le *Cozze di Taranto*, si debbano scegliere vivi, pesanti, e carnuti. *Can-*

Cannolicchi a diverse Salse, e Ragù.

Antremè = Abbiate de' Cannolicchi quella quantità, che vi bisognano, osservate che siano vivi, e ben lavati dall' arena; metteteli in una cazzarola sopra il fuoco, subito che saranno aperti tirateli indietro, levateli dalle loro conchiglie, e apprestateli come le Cozze di Taranto, ed anche in alcune maniere come le Ostriche; servendovi sempre della loro acqua per bagnare la Salsa, e badare a non farli bollire, che un momento, mentre, come tutti i frutti di mare, più cuociono, e più divengono duri, e attrapiti.

Cannolicchi Arrostiti.

Antremè = Quando i Cannolicchi saranno aperti come sopra, levategli soltanto la metà della conchiglia, aggiustateli con dentro un poco della loro acqua, in una tiella piana di rame, spolverizzateli sopra con mollica di pane preparata come quella delle Ostriche, conditeli con olio fino, o butirro squagliato. Nel momento di servire passateci sopra la pala rovente, acciò la mollica di pane prenda un leggiero color d' oro, spremeteci un buon sugo di limone, aggiustateli sopra il piatto, che dovete servire, e serviteli subito. Li potete cuocere arrosto panati come le Ostriche *pag.* 143.

Zuppetta di Cannolicchi.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d' olio, o butirro, petrosemolo; cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, stemperateci poscia fuori del fuoco un' alice passata al setaccio, poneteci quindi de' Cannolicchi vivi, e ben lavati; passateli sopra il

il fuoco, quando saranno aperti metteteci mezzo bicchiere di vino bianco, o di Sciampagna consumato per metà, ed un poco di brodo di magro se lo avete, o un pochino d'acqua; condite con un poco di pepe schiacciato; fate dare ancora qualche bollo, e servite con sugo di limone sopra a delle fettine di pane abbrostolite. Crudi si condiscono, e si mangiano come le Ostriche.

Delle Foladi, o Dattili di mare.

Sono queste conchiglie della classe delle bivalve. Se ne distinguono di due specie, cioè di *pietra*, e di *arena*. La prima specie appena sviluppatasi mediante un sugo glutinoso, ch'esce dall'animale si attaccano alle pietre, e ai sassi subaquei; e questo sugo essendo inoltre caustico si forano ne' sassi medesimi, ognuno una tana da se, in cui crescono fino ad avere un pollice, o più di lunghezza. La tana s'ingrandisce a misura dell'ingrandimento dell'animale, il quale a cagione della picciolezza del foro non può più quindi uscire. Così i Dattili passano come imprigionati tutto il corso del viver loro.

Nell'Adriatico, e segnatamente sulle coste della Dalmazia, e del Piceno, ve ne sono in grandissima quantità, come lo stesso in porto Venere.

Per cavar fuori queste conchiglie si leva il sasso dall'acqua, e si rompe in pezzi con maglio, o picco di ferro, e così si prendono i Dattili.

Quelli di arena si prendono sulla spiaggia del mare, come le Telline.

I Dat-

I Dattili sono ottimi per brodi, e zuppe di magro, ed anche apprestati in altre maniere, come le *Telline*, e le *Ghiande di mare*: essi sono molto ricercati per essere di ottimo sapore, benchè *Ateneo* dica che sono grati al palato, ma di cattivo sugo.

Degli Spondili.

Conchiglia della classe delle bivalve, e del genere delle Ostriche. La sua forma è rotonda a foggia di unghia d'asino, concava, e liscia al di dentro, e scambra, e nericcia al di fuori.

Nascono queste conchiglie fra i scogli del mare, ai quali stanno così attaccate, che per prenderle bisogna distaccarle con un maglio, ovvero rompere il sasso da quella parte ove sono.

La loro carne è alquanto dura, racchiude un sugo frizzante, è simile a quella dell' Ostrica, ed ha le medesime proprietà. Si mangia cruda, e cotta, come l'Ostrica.

Delle Gongole.

Conchiglie della classe delle bivalve. *Plinio*, ed *Aldovrando* ne distinguono dieci specie, che si possono dividere in *Scambrose*, o *Striate Rugose*, e *Liscie*.

Codeste conchiglie variano ancora fra di loro per la figura, per il luogo, per il colore, per l'animale che le abita, e per il sapore del medesimo.

In Napoli se ne conoscono di due specie, sotto le denominazioni di *Gongole comuni*, e di *Gongole veraci*.

La

La carne di queste conchiglie è di un copioso, ed ottimo sugo, commendabile cruda, e cotta, ed ha quasi lo stesso sapore, che quella dell' Ostrica, e dello Spondilo.

Si apprestano come le *Cozze di Taranto*, come le *Telline*, ed anche in alcuna maniera come le *Ostriche*.

Delle Telline.

Sono queste Conchiglie del genere delle bivalve molto abbondanti sulle spiagge del mare Tirreno, e segnatamente verso lo Stato Pontificio; non meno, che nell'Adriatico dalla parte di Venezia, ove vengono appellate volgarmente *Capperozzole*.

Se ne distinguono di varie grandezze, specie, e colori, che *Ateneo*, e *Rondelezio* restringono a due sole specie differenti, cioè *Marine*, e *Fluviateli*, ma queste ultime non sono punto stimate fra noi. Le prime si dilettano di stare in luoghi arenosi del mare, ove vengono prese.

Le recenti, secondo *Dioscoride*, sono assai grate allo stomaco, specialmente il loro sugo: sono esse di un sapore dolce, appetitose, facili a digerirsi, somministrano ottimo alimento, e lubricano il ventre. Sono buone tutto l'anno, ma più nella Primavera. Si nutriscono di acqua marina, e di arena.

In Roma si abbonda di questo frutto di mare, più, che in qualunque altro luogo, e segnatamente ne' mesi di Marzo, e di Aprile.

Le Telline sono eccellenti per brodi, e zuppe di magro, ed apprestate ancora in moltissime altre maniere.

Si debbano scegliere freschissime, grosse, e pesanti. Per conservarle qualche poco di tempo si debbano tenere legate assai strette in un sacchetto, ed in luogo fresco.

Telline alla Liason.

Antremè = Ponete in una cazzarola sopra il fuoco tre, o quattro libbre di Telline ben lavate, con mezzo bicchiere di acqua; quando saranno tutte aperte tiratele indietro, e scolate la loro acqua in una picciola cazzarola. Lasciate la quinta parte delle Telline nelle loro conchiglie, e le altre levatele tutte, lavatele bene a più acque fresche in un passabrodo, e poscia scolatele. Passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro, un mazzetto d' erbe diverse, una fetta di prosciutto se sarà di grasso, e un pizzico di farina; allorchè il butirro sarà squagliato, e incorporato colla farina, bagnate coll' acqua delle Telline, che colarete leggermente a motivo della rena, ed un poco di brodo bianco di grasso, o di magro, se lo avete, o un poco di acqua. Fate bollire, e consumare la Salsa al suo punto, che sia legata una cosa giusta. Poco prima di servire poneteci le Telline, fate dare un bollo, o scaldare bene senza bollire, levate il mazzetto, e prosciutto, legate ben bollente con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di acqua, o brodo, e servite con sugo di limone, ed un poco di pepe schiacciato, con crostini intorno di mollica di pane fritti.

Telline all' Erbe fine.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, o un poco d' olio,

lio , petrosemolo , scalogne , cipolletta , una punta d'aglio , qualche prugnolo fresco se sarà la stagione , il tutto trito ; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio , un pizzico di farina , bagnate coll'acqua delle Telline , aperte come quelle in Ragù *Tom. V. pag.* 70. , e un poco di Sugo di grasso , o di magro ; fate bollire e consumare la Salsa al suo punto . Nel momento di servire poneteci le Telline , come le precedenti , fate dare un bollo , o scaldare bene senza bollire , e servite con poca Salsa , un tantino di sugo di limone , pepe schiacciato , e crostini sopra fritti nel butirro , o nell'olio . Se sarà di grasso potete metterci un pezzo di prosciutto e poi levarlo , e se di magro all' olio bisogna digrassare la Salsa .

Telline in diverse maniere .

Antremè = Le Telline allorchè sono levate tutte dalle loro conchiglie , lavate a più acque fresche , e colata assai bene la loro acqua , le potete apprestare in Ragù . Vedetelo nel *Tom. V. pag.* 70. , e servirle in Cassettine di pane . Le potete anche apprestare alla Besciamella , al Forno , in Cassettine di pane , al Parmigiano , in Zuppetta , come le Ostriche . Vedetele dalla *pag.* 143. *fino a* 149.

Dei Mitoli .

Codeste conchiglie sono della classe delle bivalve , hanno qualche rassomiglianza colle Telline , eccettuatane la *Nera a pinna di Bellonio* , e vengono appellate volgarmente in Napoli *Conchiglie Fasolare .*

Se-

Secondo *Plinio* , ed *Aristotile* nascono in luoghi arenosi , o muscosi del mare : ma le prime sono inferiore alle seconde . Quelle peraltro prese l' Autunno ove l' acqua de' fiumi imbocca , e si mescola con quella del mare , sono molto buone , e lodate , specialmente allorchè contengono le loro uova .

La loro carne quando è cruda ha un sapore di cipolla , ma che perde mediante la cottura , ed i condimenti . Le più grandi hanno una carne dura , difficile a digerirsi , producono un sangue denso , e sono di cattivo sugo : nulladimeno somministrano copioso nutrimento .

Se ne distinguono di due specie , cioè marine , e fluviateli : sono quasi simili nella figura , e solo differiscono , che le fiuviatili sono più picciole , ed hanno un sapore meno grato .

Queste conchiglie si apprestano come le *Telline* , e come le *Cozze di Taranto* .

Delle Finne , o Bucardini .

Conchiglie del genere delle bivalve , dette volgarmente in Napoli *Conchiglie spere* . *Rondelezio* ne distingue tre specie , *Bellonio* due , e *Aldovrando* quattro . Io per non entrare in sì fatta descrizione , che sarebbe molto lunga , dirò , che codeste conchiglie poco variano nella loro figura aculeata , o a cuore , ma bensì nella grandezza , nè colori , e nè capillamenti .

Nell' Adriatico non si trovano , o almeno vi sono rare , abbondano peraltro ne' golfi di Lione , e di Napoli .

L' interno di queste conchiglie è a guisa dello Spondilo , e l' animale che racchiude è co-

come quello dell' Ostrica. Vivono fisse in luoghi del mare arenosi, fangosi, e fra i scogli.

Secondo *Wottono* quelle prese l'Estate in siti paludosi, tranquilli, e privi di vento, ed ove mescolansi l'acqua de' fiumi con quella del mare sono piene, polpute, e tenere.

Le picciole, e le mezzane sono migliori delle grandi: hanno la carne delicata, bianca, e dolce. Quelle che si prendono nella Primavera, e nell' Estate sono più grate al gusto, più piene, e di maggior pregio.

Dice *Ateneo*, che la carne de' *Chori*, *o Buccardini* è difficile a digerirsi, ma che provoca l'orina, e che sia di buon nutrimento.

Queste conchiglie si apprestano come le *Cozze di Taranto*, e in molte maniere come le *Ostriche*: bisogna però ben nettarle al di fuori, e aprirle sopra il fuoco in una cazzarola.

Dalle Fontrivole.

In Napoli sono così appellate codeste conchiglie, e sono della classe delle bivalve.

La loro carne è tenera, di un buon sugo, e per il sapore ha qualche rassomiglianza con quella de' *Mitoli*.

Si preparano come le *Cozze di Taranto*, e come le *Telline*.

Delle Cozze di Taranto.

Sono queste conchiglie del genere delle bivalve, e della famiglia delle *Came*; hanno una grandissima corelazione con i *Muscoli*, se non sono i Muscoli stessi. Nascono nel picciolo golfo di Taranto all'intorno de' scogli, da cui ritraggono il nome, e si nutriscono di un poco d'acqua marina.

Que-

Queste conchiglie sono ovali regolari, ed in ciò differiscono alcun poco dal *Muscoli*; le più grandi non eccedono la lunghezza di due pollici; sono sottili e leggiere; nere o torchine al di fuori, e quasi sempre ricoperte di lanuggine, o di musco; al di dentro liscie e risplendenti, e d'un bianco celeste.

La carne che contengono è grande come una grossa fava; pallida allorchè è cruda, ma cotta diviene color di rosso d'uovo; di un sugo ottimo e copioso, molto nutritiva, grata al gusto, e non tanta dura alla digestione. La loro stagione migliore è nella Primavera.

Vengano tali conchiglie trasportate, e regolate come una cosa rara. Ecco in succinto ciò che riguarda le *Cozze di Taranto*.

In quanto ai *Muscoli*, così chiamati da' Latini a motivo della similitudine, che hanno coi muscoli del corpo umano, solo variano, che se ne distinguono di due specie; cioè di mare, e di acqua dolce. Quelli di mare sono i migliori, e somministrano più copioso nutrimento. Quelli di acqua dolce sono di carne dura è difficile a digerirsi, a cagione di un sugo vischioso, gommaso, ed insipido, che contengono.

I marittimi sono in ogni tempo buoni a mangiarsi, ma i migliori di tutti sono quelli, che si prendono nell'Oceano Germanico, e nel mare Mediterraneo.

Queste conchiglie si mangiano cotte: sono buonissime nelle zuppe di magro, arrostite nelle proprie conchiglie, ed apprestate in tutte

quelle maniere, che le Ostriche, e le Telline; debbano essere però freschissime.

Cozze in diverse maniere.

Antremè = Lavate le Cozze in diverse acque, e strofinatele forte, quando saranno ben nettate, e scolate, ponetele in una cazzarola coperta sopra un fuoco allegro, acciò si aprino; indi levatele dal fuoco, scolate l'acqua, che averanno resa; levate le Cozze dalle conchiglie, e lavatele a più acque. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, o olio, petrosemolo, e cipolletta trito, stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio, bagnate con un poco di Culì, ed un poco della loro acqua: fate bollire, e consumare dolcemente al punto di una Salsa, metteteci le Cozze, fate scaldare bene, o bollire un momento, e servite con crostini fritti all'intorno. Quando le Cozze sono levate dalle conchiglie come sopra, le potete apprestare alla Pulette, alla Besciamella, alla Liason, all'Erbe fine, in Bignè, in Atelette, in Ragù ec., come le Ostriche.

Cozze alla Provenzale.

Antremè = Mettete in una cazzarola con un poco d'olio, petrosemolo, cipolletta, prugnoli, tartufi, o secchi ammollati, o freschi, una punta d'aglio, il tutto trito: passate sopra il fuoco, sbruffateci dopo un pochino di vino di Sciampagna, o altro vino bianco, fatelo consumare del tutto; indi bagnate con Culì, ed un poco dell'acqua delle Cozze aperte come sopra; fate consumare al punto di una Salsa legata, metteteci quindi le Cozze ben lavate, e sco-

e scolate; fate dare un bollo, o scaldare bene senza bollire, e servite con pepe schiacciato, sugo di limone, e crostini di pane fritti all'intorno.

Cozze all' Italiana.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d' olio, petrosemolo, cipolletta, e una punta d'aglio, il tutto trito, bagnate quindi con mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà, e un poco dell' acqua delle Cozze aperte come il solito, fate bollire un pochino, metteteci le Cozze ben lavate, e scolate, condite con pepe schiacciato, fate dare un bollo, e servite con sotto fettine di pane abbrostolite.

Cozze alla Gravina.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, o olio, un pugno di prugnoli freschi ben nettati, un mazzetto d' erbe diverse, e una fetta di prosciutto se sarà di grasso, quando l' acqua de' prugnoli sarà consumata, sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco consumato due terzi, un poco dell'acqua delle Cozze aperte come sopra, ed un poco di Sugo assai colorito di grasso, o di magro: fate bollire dolcemente: quando i prugnoli saranno cotti metteteci le Cozze ben lavate, e scolate, condite con pepe schiacciato, ed un poco di petrosemolo trito, levate quindi il mazzetto, e prosciutto se vi sarà, digrassate, e servite con un poco di sugo di limone, e crostini di mollica di pane fritti all' intorno.

Cozze Arrostite.

Antremè = Quando le Cozze saranno aperte come ho detto di sopra, levategli soltanto la metà della conchiglia, lasciandogli dentro un pochino della loro acqua, e conditele, fatele cuocere, e servitele come le Ostriche arrostite *pag.* 143.

De Lepas, o Patelle.

Conchiglie della classe dette univalve. Se ne distinguono varie specie, che *Rondelezio* divide in grandi, e picciole.

Stanno per ordinario codesti animali attaccati fortemente ai scogli, e ricoperti di una conchiglia rotonda irregolare più o meno grande, fatta a faggia di un piatto da mangiare, alla quale stanno egualmente attaccati: codeste conchiglie sono liscie, e bianche al di dentro, e cenericcie, e scambrose al di fuori.

Ritrovansene nel Mediterraneo sulle coste della Guascagna, della Provenza, e della Linguadoca; ma principalmente nell' Arcipelago, intorno all' Isola di *Lepadusas*, o *Lampedosa*, d' onde secondo *Ateneo* presero il nome di *Lepade* attesa la grande abbondanza, che quivi ve n' era. Ne abbiamo anche moltissime sulle coste di Napoli, e segnatamente all' intorno della scogliera del Porto, ove vengono prese da' pescatori.

Per distaccare queste conchiglie dai sassi fa d' uopo di un coltello puntuto, che ponendolo fra il sasso, e la patella facilmente si distacca.

Si mangiano queste conchiglie dai pescatori, e dagli abitatori delle coste marittime cru-

crude; ma sono assai meglio se leggiermente si cuociono. In questa guisa si digeriscono più facilmente, e danno un miglior sugo. Le stagioni loro più proprie sono l'Autunno, e la Primavera.

Le Patelle mangiate crude subito prese dal mare, si condiscono come le Ostriche *pag.* 143., e cotte si apprestano egualmente come le Ostriche, tanto nelle proprie conchiglie, che fuori di esse. Vedetele dalla *pag.* 143. *fino a* 149.

De' Pettini, o Cocciole.

Conchiglie della classe delle bivalve. Se ne distinguono differenti specie, che variano per la grandezza, per il luogo, per i colori, per la maniera con cui sono diversamente striate, per l'animale che le abita, e per il sapore del medesimo.

In Venezia vengono appellate volgarmente *Cappe Sante*. In Napoli *Cocciole di Pellegrini*, o di *S. Giacomo*.

Si ritrovano ne' luoghi del mare arenosi, e limacciosi: sono freguentissime dalla parte della Guascagna, e della Normandia; come pure ne' mari Jonio, Illirico, e Tirreno: accade a questi testacei che se ne prendono assai in tempi piovosi.

Fu il loro uso celebre tra gli Antichi, e si servivano nei pranzi i più magnifici. *Celso*, ed *Archigene* dicono che sono grate allo stomaco. *Galeno*, che il loro sugo lubrica il ventre a guisa del siero di latte. *Senocrate* che sono dolci, e che si digeriscono più facilmente delle Ostriche. Altri Autori le credano più o meno buone secondo la varietà de' luoghi, ove alli-

allignano: e così *Varrone* lodava quelle dell'Isola di Scio, *Orazio* quelle di Taranto; ma le migliori secondo il parere di tutti sono quelle dell'Isola di Malta.

Codeste conchiglie per essere ottime debbano avere una giusta grandezza, concave e di color nericcio. Sono in verità assai buone quelle prese nella Primavera, e nell'Estate in tempo dell'accrescimento della Luna.

Si mangiano cotte, apprestandosi come le Ostriche, e come le *Cozze di Taranto*, aprendole prima sopra il fuoco in una cazzarola.

Del Balano, o Ghianda di mare.

E' questa una conchiglia del genere delle moltivalve, che si attacca in forma di picciolo vase sù gli scogli, sù i sassi, sulle conchiglie, sù i crostacei, non che sulle piante marine, sù i litofi, sù i coralli, sul dorso de' pesci cetacei, e sopra tutto delle tettuggini: se ne ritrovano ancora nelle fissure, sù i pali, e sul fondo de' vascelli vecchi, che lungo tempo soggiornano in acqua, e si trovano sempre aggruppate in gran numero, ed unite dalla stessa materia, che forma la conchiglia.

Quelle che si trovano attaccate sul fondo de' Vascelli, e che in Venezia appellansi volgarmente *Pedocchi dell' arsenale*, sono più lunghe nella loro forma, e nel loro calice, che le altre, le quali hanno comunemente la bocca ristretta, ed il loro colore, è o bianco, o rosso, o violetta.

Rondelezio distingue questi testacei in *maggiori*, in *minori*, e in *Egiziani*: i primi sono quelli, che nascono sù i scogli: i secondi quelli che

che nascono sù i sassi, sù i legni, e sopra ogni altra cosa: ed i terzi quelli che si prendono nelle foci del Nilo. I primi sono i più stimati de' secondi, ma i terzi superano gli altri due.

Sono frequenti i primi in quella parte della Spagna, che viene bagnata dall' Oceano, nella Normandia, e Gran Brettagna, ove se ne prendano attaccati, e aggruppati ai scogli del mare de' così grandi, che giungono ad avere cinque dita di lunghezza, ed un pollice di grossezza. I secondi sono abbondanti in Venezia, e molto buoni; ma in Napoli non se ne fa uso fra cibi.

La carne di queste conchiglie viene lodata da *Epicarmo* come di un' ottimo sapore, ristora lo stomaco, ed è buona contro gli appetiti disordinati delle donne, ma è alquanto dura a motivo dell' acqua salsa di cui si nutrisce l' animale. *Galeno* dice che conviene a quelli, che hanno inapetenza de' cibi.

Circa quelle di Egitto *Ateneo* dice che la loro carne è dolce, tenera, grata al palato, di copioso nutrimento, di un sugo abbondante, diurettica, e solutiva.

I maggiori, ed i minori di questi testacei dopo aperti in una cazzarola sopra il fuoco si cava la polpa dalla conchiglia, la quale è lunga rotonda e rossa, e si prepara in diverse maniere, come si dirà qui appresso.

Ghiande di mare alla Veneziana.

Antremé = Nettate bene al di fuori le Ghiande, lavatele a più acque, e scolatele. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d'olio, petrosemolo, cipolletta, una punta d' a-

d' aglio , il tutto trito , metteteci quindi le Ghiande , passatele sopra un fuoco allegro , conditele con sale , e pepe schiacciato ; quando saranno aperte sbruffateci un pochino di vino bianco consumato per metà , e servite con tutte le conchiglie , un poco di sugo di limone , e qualche fettina di pane sotto abbrostolito .

Ghiande di mare in Fricassè .

Antremè = Ponete le Ghiande ben pulite , e lavate in una cazzarola sopra il fuoco con mezzo bicchiere di acqua ; quando saranno tutte aperte tiratele indietro , levate la polpa a due terzi delle conchiglie , e lasciate le altre come si ritrovano . Fate una Salsa colla loro acqua , come quella delle Telline alla liason , metteteci dentro le Ghiande , fate dare un bollo , legate con la liason , e servite nella stessa maniera .

Giande di mare Arrostite .

Antremè = Allorchè averete aperte le Ghiande in una cazzarola sopra il fuoco , levatele tutte dalle loro conchiglie , aggiustatele dentro a conchiglie di Ostriche , quante ve ne possono stare , con un pochino della loro acqua , conditele sopra come le Ostriche arrostite *pag.* 143., e servitele esattamente nella stessa maniera . Se non avete conchiglie di Ostriche servitevi di qualunque altra sorta di conchiglie .

Zuppetta di Ghiande di mare .

Antremè = Quando le Ghiande saranno aperte come le precedenti , levatele tutte dalle loro conchiglie , e colate leggiermente la loro acqua . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio , petrosemolo , cipolletta ,

una

una punta d'aglio, il tutto trito, stemperateci quindi fuori del fuoco due alici passate al setaccio, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco consumato un terzo, e l'acqua delle Ghiande, condite con pepe schiacciato; fate bollire un poco, metteteci poscia le Ghiande, fate dare un bollo, e servite con sugo di limone, sopra a fettine di pane abbrostolite.

Ghiande di mare in diverse maniere.

Antremè = Le Ghiande aperte che saranno in una cazzarola sopra il fuoco, levatele dalle loro conchiglie, colate l'acqua leggiermente, e apprestatele in Ragù, alla Pulette, in Cassettine; ovvero dentro altre conchiglie in Sortù, alla Servante, alla Provenzale, come le Ostriche. Vedetele dalla *pag.* 143. *fino a* 149. Le potete apprestare ancora come le *Telline*, e come le *Cozze di Taranto*. Vedete i loro articoli particolari. I Dattili di mare si preparano, e si servono esattamente nella stessa maniera.

Degli Echini, o Ricci di mare.

Gli Echini detti volgarmente in Napoli *Ancini*, sono conchiglie della classe delle moltivalve. Se ne distinguono non solamente di varie grandezze, ma eziandio di varie specie, e colori. Noi lasciando di parlare di quelli, che non sono di alcun uso, diremo qualche cosa de' rimanenti, che sono buoni a mangiarsi.

Gli Echini buoni a mangiarsi sono di due specie differenti. Uno dicesi *Echino Comune*, e l'altro *Echino Castagnola*. Il corpo dell'Echino co-

comune ha d' ordinario la grandezza di un melarancio compresovi le spine che lo circondano, e la sua forma può dirsi emisferica. Il colore sì del corpo, che delle spine è estremamente vario; taluni Echini avendolo nero, altri di color castagno: ve n' ha de' biondi, e de' violetti, e codesti colori sono anche variamente degradati: ve n' ha finalmente di quelli, che su di un fondo di bellissimo violetto hanno le punte delle spine tutte bianche.

Si ritrovano gli Echini ne' mari Jonio, Baltico, Tirreno, Adriatico, e Arcipelago: ma i migliori, e senza contradire i più stimati, sono quelli, che si prendono sulle coste, e vicinanze di Napoli.

L' ordinaria dimora di questi animali è negli strepoli degli scogli marini, d'onde escono poscia per pascolarsi, specialmente in mezzo all' arga di mare.

La parte più notabile della sostanza dell'Echino è l' ovaja, ch' essendo in taluni bianca, in altri gialla, in altri rossa, e quasi in tutti lattaginosa, è disposta nel guscio dell' Echino a foggia di una stella, i cui raggi procedono tutti dal centro del guscio medesimo. Codesta ovaja, ch'è in verità assai delicata e saporosa, è quella, che purgata dagli intestini dell' animale che la circondano, serve di cibo nelle mense. Il tempo in cui l' ovaja suol'essere ripiena notabilmente, e feconda, è propriamente ne' mesi di Gennajo, e Febrajo, a misura che si avanza la stagione dopo de' mesi accennati, gli Echini vanno deteriorando nella loro qualità, e divengono meno buoni a mangiar-

giarsi. Le fasi della luna nulla contribuiscono alla loro buona, o cattiva qualità: vi contribuiscono però moltissimo i varj siti ov' essi allignono, per cagione della diversità de' pascoli, che loro somministrano, siccome è noto agli stessi Pescatori.

Gli Echini detti *Castagnale* distinguonsi dai *Comuni* mercè la loro picciolezza, e delicatezza. Di fatti non eccedono in grandezza una delle più grosse castagne, e le spine sono corte, e minute. Il colore è quasi sempre un cannella, o biondo verdastro. La strottura dell'animale è la medesima di quella degli Echini comuni, e il loro sapore si reputa da parecchi essere più delicato. La loro stagione propria è in tempo del carnevale.

L' ovaja degli Echini si mangia cruda, ed è stimato il miglior frutto di mare che siavi: ajuta la digestione, eccita l' appetito, e somministra un nutrimento umidetto, e leggiero, il quale secondo *Galeno* è valevole ad accomodare, e coroborare lo stomaco, che poi netti il ventre è quasi affermato da tutti i Scrittori; onde si può concludere che non produca alcun cattivo effetto, se non che mangiandone con eccesso.

Gli Echini si debbano scegliere assai recenti, pieni di uova, ed aperti poco prima, o nell' atto di mangiarli. Essendo per altro la loro ovaja assai tenera, e delicata ne deriva per conseguenza, che gli Echini non si possono conservare più di due, o tre giorni dentro di sporte, oppure cesti ricoperti di alga, di fuchi, o di altr' erbe marine. Scorso un

tal

tal tempo si abbattono le spine, e dimostrano con ciò la già seguita morte dell' animale.

Modo di servire gli Echini.

Si taglia nel mezzo la conchiglia dell' Echino come un melarancio, si gettano via gli intestini, e si serve la mezza parte inferiore, e rotonda della conchiglia, in cui resta attaccata l'ovaja, sopra tondini guarniti di alga di mare. I Pescatori sogliono vuotare dalla loro ovaja una quantità di Echini, e riempirci un dato numero di mezze conchiglie di Echini, alle quali hanno abbattute tutte le spine; indi le apparecchiano sopra spaselle tutte ricoperte di alga di mare, e così preparati li recano alle tavole de' Grandi Personaggi in tempo appunto di doverli mangiare: questo tempo peraltro dipende dal genio, o dal costume; imperocchè taluni li mangiano nel principio del pranzo, ed altri nel fine.

Delle Volute, o Sconcigli.

Conchiglie del genere delle univalve. Se ne distinguono di *Grandi*, di *Orecchiute*, di *Tuberose*, di *Angolose*, fatte a foggia di *Morice*, di *Pentedattilo*: oltre di ciò le Tuberose si dividono in lunghe, sottili, puntute, liscie, bianche, nere, e varie. *Aldovrando* ne cita quattordici specie.

Parte di codesti testacei allignano attaccati ai sassi marini, ove vivono ricoperti della loro conchiglia turbinata, e parte nascono nelle pietre spugnose del mare.

Si debbano scegliere recentemente prese dal mare; le picciole sono più tenere delle grandi, benchè generalmente la carne di co-

de-

desta sorta di conchiglie sia sempre dura, e indigesta ; nulladimeno è di buon sapore, e di ottimo sugo .

Si trovano molti di questi testacei all' intorno della scogliera del Porto di Napoli .

Sconcigli in diverse maniere .

Antremè = Ponete queste conchiglie ben lavate in una cazzarola sopra il fuoco con un bicchiere d'acqua , o niente , copritela , e movete le conchiglie di tempo in tempo ; quando la loro carne sarà bene imbianchita tiratele indietro ; levate allora l' animale dalla conchiglia , e apprestatele in tutte quelle maniere , che le *Cozze di Taranto* , le *Ghiande* , le *Telline* , le *Ostriche ec.* Le potete far cuocere con tutte le conchiglie , come le *Ghiande di mare* , e servirle egualmente .

Delle Viti , o Maruzzelli .

Sono queste conchiglie della classe delle univalve , e del genere delle *Turbinate* . Se ne distinguono non solo di varie grandezze , ma eziandio di varie specie , e colori : alcune sono picciole , altre grandi , tutte bislunghe , e attorcigliate a foggia di una vite . Alcune si trovano fra i scogli , ed altre tra le pietre pomici del mare ; di queste però se ne conoscono molte specie .

La carne di codeste conchiglie è sugosa , e di buon sapore ; ma alquanto dura , e difficile alla digestione . I Greci la mangiano cruda , ma cotta , è assai migliore . Si debbano scegliere recentemente sortite dal mare , e picciole . Sono freguenti sulle coste di Napoli , e si preparano esattamente nello stesso modo , che i *Sconcigli* .

Del-

Delle Nerite, o Chioccole.

Conchiglie della classe delle univalve, elegantissime per i varj colori. Se ne distinguono di grandi, e di picciole, di rotonde, e d'inanellate all'intorno. Generano nelle fissure cavernose degli scogli, e veleggiano sopra all'acqua colle loro conchiglie.

La loro carne è polputa, tenera, e di buon sapore. In Grecia si mangia cruda, e per eccitare l'appetito la condiscono colla cipolla; cotta però è molto migliore, e più grata, più amogenea allo stomaco, e si digerisce con più facilità.

Sotto il nome di *Nerite* vengono comprese anche le *Chioccole*, apprestandosi nello stesso modo. Si debbano scegliere recentemente sortite dal mare. La loro stagione migliore è nel mese di Ottobre.

Chioccole all' Erbe fine.

Antremè = Lavate le Chioccole, mettetele in una cazzarola sopra il fuoco, copritela, e movetele di tempo in tempo. Quando la carne sarà bene imbianchita, tiratele indietro; levate le Chioccole dalle loro conchiglie, e colate leggermente la poca d'acqua che averanno resa. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d'olio, e una fetta di prosciutto se sarà di grasso, petrosemolo, cipolletta, due o tre funghi, una punta d'aglio, il tutto trito; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco, o di Sciampagna consumato per metà, l'acqua delle Chioccole, e un poco di Sugo ben colorito di grasso, o di magro; fate bol-

li-

lire, e consumare a poca Salsa; metteteci le Chioccole, condite con pepe schiacciato; fate dare un bollo, levate il prosciutto se vi fosse, e servite con crostini fritti all' intorno, o fettine sotto di pane abbrostolite.

Chioccola alli Tartufi.

Antremè ☰ Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio l' erbe trite come sopra, e due o tre tartufi mondati, e tagliati in fette; stemperateci quindi le alici; bagnate nello stesso modo, metteteci le Chioccole, e finite, e servite egualmente.

Chioccole alla Puselle.

Antremè = Abbiate un Culì bianco di grasso, o di magro, quella quantità che vi bisogna per la Salsa. Vedeteli nel *Tom. I. pag.* 12., e *Tom. V. pag.* 22. Quando sarà ben bollente poneteci le Chioccole levate dalle loro conchiglie come sopra; fate dare un bollo, legate con una liason di tre rossi d' uova stemperata con un poco di brodo, e sugo di limone, e servite con crostini fritti all' intorno.

Chioccole al Sugo di Pomidoro.

Antremè = Queste si apprestano come quelle all' Erbe fine, e solo variano, che in luogo del Sugo di grasso, o di magro, si mette sugo di pomidoro, e si finiscono, e si servono nella stessa maniera.

Chioccole Arrostite.

Antremè = Allorchè averete levate le Chioccole dalle loro conchiglie come sopra, mettetele in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, o olio; passatele sopra il fuoco, sbruffateci quindi un pochino di vino bianco, condite

dite con pepe schiacciato, e petrosemolo trito; aggiustatele dentro ad altre conchiglie, quante ve ne possano stare con tutto il loro condimento, come sarebbero di Ostriche, di Cocciole, di Came, di Gongole ec., copritele con mollica di pane grattata, e se sono all' olio fatela friggere ben bionda nel butirro: in questo caso fatele stufare al forno, e nell' altro mettetele al fuoco sopra la gratella, e passateci sopra la pala rovente senza toccare, e servite sì le une, che le altre, con un buon sugo di limone,

Chioccole in diverse maniere.

Antremè = Quando le Chioccole saranno imbianchite, e levate dalle loro conchiglie, come si è detto di sopra, le potete apprestare alla Pulette, alla Besciamella, in cassettine di carta, e di pane, al vino di Sciampagna, in Atelette, al Parmigiano ec. Poste in altre conchiglie: alla Militare, in Sortù, alla Servante ec., come le Ostriche. Vedetele dalla *pag.* 143. *sino a* 149. I *Dattili di mare*, le *Ghiande di mare*, i *Sconcigli*, i *Maruzzelli ec.*; si possano preparare nello stesso modo, che le *Chioccole*, dopo aperti sopra il fuoco in una cazzarola.

Osservazioni sopra le Zuppe di Frutti di mare.

Qualunque zuppa di grasso, o di magro la potete apprestare con ogni sorta di frutto di mare, descritto in questo Volume. Le Ostriche, i Spondili, e le Patelle imbianchiti prima nella loro acqua, o come ho accennato all'*Avvertimento pag.* 143., e tutte le altre conchiglie aperte sopra il fuoco in una cazzarola. Ecco

due

due zuppe , che potranno servire di regola per tutte le altre .

Zuppa di Ostriche , o Spondili , o Patelle .

Levate le Ostriche , i Spondili , o le Patelle dalle loro conchiglie ; se sono fresche imbianchitele nella loro acqua , e se non lo fossero , lavatele con acqua fresca salata , scolatele , ponetele in una cazzarola sopra il fuoco , e fatele bene imbianchire senza bollire ; indi scolatele , mettetele in una picciola cazzarola con un poco di brodo bianco di grasso , o di magro , quanto restino coperte . Se poi fossero fresche , dopo imbianchite nella loro acqua senza bollire , colatela leggermente , e mettete il frutto di mare in un poco di brodo bianco come sopra . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con olio , o butirro , una fetta di prosciutto se sarà di grasso , petrosemolo , cipolletta , una punta d' aglio , il tutto trito , stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio , bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna , o altro vino bianco consumato per metà , brodo colorito di grasso , o di magro , e l' acqua che avete colata ; fate bollire dolcemente un quarto d' ora ; indi metteteci il frutto di mare , condite con un pochino di pepe schiacciato , fate dare un bollo , chè sia giusto di sale , levate il prosciutto , digrassate , e servite in una terrina sopra alle croste di pane già mittonate , o con brodo colorito di grasso , o di magro .

Zuppa di Cappe , Mitoli , Telline , Bucardini , Soleni , Chioccole , Gongole , Dattili , Ghiande , Cozze , Cocciole , Sconcigli ec.

Tutte queste conchiglie sono o di scoglio, o di arena . Lavate , e raschiate le prime dalla lanugine , o filamenti , come le Cozze , i Bucardini ec. Le seconde lavatele bene a più acque a motivo dell' arena , come le Telline , le Gongole , le Cappe ec. Le rimanenti lavatele soltanto , come le Chioccole , i Dattili , le Ghiande ec. , quindi ponetele in una cazzarola coperta sopra il fuoco , movendole di tempo in tempo ; quando le bivalve , o moltivalve saranno tutte aperte , e le univalve imbianchita bene la loro carne , tiratele indietro dal fuoco , levate ad una ad una l' animale dalla sua conchiglia , e colate leggermente , dopo che sarà ben posata l' acqua che averanno resa . Passate in una cazzarola sopra il fuoco con olio , o butirro , il prosciutto se sarà di grasso , e l' erbe trite come sopra , stemperateci l' alici , bagnate nella stessa maniera , e poneteci il frutto di mare , che averete levato dalle conchiglie ; fate dare un semplice bollo , acciò non induriscano , levate il prosciutto se vi fosse , digrassate , e servite queste zuppe esattamente come quelle delle Ostriche , Spondili , o Patelle ec. Se sarà la stagione ci potete aggiungere nell' atto che le bagnate un poco di sugo di pomidoro , e se non fosse , un poco di conserva de' medesimi .

Modo di scrvire i Ragù di Frutti di mare.

Codesti Ragù non solamente si servono per *Antremè* guarniti all' intorno di crostini di mollica di pane fritti; ma eziandio sopra Oche, Anitre, Garganelle, Gallinacci, Capponi, Pesci ec. Il modo di apprestarli si può dire lo stesso, basta a distinguere le conchiglie di scoglio, da quelle di arena, e le Ostriche, Spondili, e Patelle, che si aprono crude, da quelle che si aprono in una cazzarola sopra il fuoco. Quando tutte queste conchiglie sono freschissime bisogna avere attenzione di conservare la loro acqua. In quanto alla maniera di apprestarli. Vedete nel *Tom. V. Cap. I.* i diversi Ragù di Ostriche, di Telline, di Cappe ec., e le altre diverse maniere ai loro articoli particolari in questo volume.

Delle Lumache.

Conchiglie del genere delle univalve, i di cui animali diconsi testacei. Si ritrovano nel mare, ne' fiumi, e nella terra; ma qui non parlerassi, che di quest' ultime; imperocchè le *marine* si possono apprestare come le *Nerite*, o *Chioccole*, e le *fluviatili* non sono in uso fra cibi. Le terrestri dunque variano nella grandezza, colore, figura, luogo, nutrimento, e vita. Sono, o nere, o bianche, o gialle, o rosse, o varie, o nude, o vestite. Si attaccano al fico, all' olloro, alla vite, alle siepi, e a schiere sulle fogli de' cardi. Nell' Inverno per il freddo si ritirano sotto terra, e nell' Estate si dilettano di luoghi ombrosi, e freschi: esse vivono del loro succo.

Le più grosse, e stimate sono queile di Sardegna, di Africa, di Sicilia, di Scio, delle montagne di Genova, e di Norcia.

Erano le Lumache molto in uso sulle tavole degli antichi Greci, e Romani: questi ultimi nè componevano diverse vivande dopo di averle fatte ingrassare di una maniera particolare in certe specie di sotteranei destinati a tal' uso.

Intorno alla loro carne non sono d'accordo i Scrittori se sia di buono, o di cattivo sugo. *Celso* dice che è buono. *Galeno* asserisce ch'è cattivo. *Dioscoride* ch'è utile allo stomaco, e *Mattioli* ch' è più buono, che cattivo; ma nonostante tanti pareri diversi, tutti i moderni medici convengono, che la carne delle Lumache è assai pesante, e difficile a digerirsi; che non pertanto nutrisce molto, ma che facendone un'uso troppo grande genera la nera bile.

Ecco cosa dice *Mr. Andry* sopra le Lumache: questi animali sono di una sostanza sì vischiosa, e mucillagginosa, che malgrado tutte le diligenze, che gli si usano nel cucinarli, non possano produrre nel corpo, che degli umori, grossolani, e di cagionare delle ostruzioni considerabili nelle principali viscere.

Alcuni consigliano agli Eteci, e a quelli che vogliano ingrassare di mangiare delle Lumache; ma questo nutrimento è troppo difficile a digerirsi per essergli proprio, ed è con ragione che de' saggi, e dotti medici le condannano, come pericolose in queste occasioni.

Del rimanente se questi animali non sono salubri in alimento, hanno il loro gran merito

rito in medicamento, e se ne preparano dei brodi, che sono molto proprj per addolcire le acrimonie del petto, per ingrossare gli umori troppo affinati, e per procurare il sonno.

Le stagioni loro più proprie sono la Primavera, e l'Autunno, e le migliori quelle che si prendono nelle vigne, siepi, e luoghi montuosi. Quelle di Norcia, e di alcune altre montagne sono molto stimate per il loro squisito sapore, e grossezza. Quelle di vigna, e di siepi le meno mal sane, ma nè le une, nè le altre meritano luogo sopra mense delicate.

Lumache in diverse meniere.

Intendo quì per nome di Lumache quelle grosse di Norcia, o altre montagne, che vengano alcune volte in Roma regalate come cosa rara; e quelle di campagna. Per purgare queste Lumache, mettetele in un vaso coperto per alcuni giorni, visitandole ogni mattina, e levando quelle che fossero morte; quando vedrete che si forma una specie di velo sull'apertura della conchiglia, e segno che sono purgate; lavatele allora, ponetele in una marmitta, fatele cuocere con acqua, sale, un mazzetto d'erbe diverse, e qualche fetta di limone senza scorsa; Quando saranno cotte scolatele, levate con una spilla la Lumaca dalla conchiglia, nettatele dagli escrementi che trovansi nell'estremità, e a misura ponetele in un piatto. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con olio a sufficienza, petrosemolo, due, o tre spicchi d'aglio, un poco di mentuccia, il tutto trito, una fetta di prosciutto se sarà

di

di grasso , una cipolletta con due garofani, stemperateci quindi tre alici passate al setaccio , metteteci le Lumache , condite con sale, e pepe schiacciato ; fatele soffriggere dolcemente , bagnate poscia con un buon bicchiere di vino bianco consumato un terzo , un pochino di sugo di pomidoro se sarà la stagione ; fate stufare sopra un picciolo fuoco , e servite con poca Salsa con sotto fettine di pane abbrostolite , o crostini all'intorno fritti nell'olio . Quando le Lumache sono allessate , levate dalle conchiglie , e nettate come sopra, le potete apprestare in molte maniere , come le *Chioccole* , come le *Cozze* , come le *Ghiande* , e in alcuna maniera come le *Ostriche* . Le più grosse , dopo condite con una Salsa fatta con olio , e erbe trite , come sopra , le potete rimettere nelle loro conchiglie con parte del condimento , spolverizzarle bene sopra di mollica di pane grattato , e nel momento di servire metterle al fuoco sopra la gratella , farle bollire un pochino , passarci sopra la pala rovente , e servirle con un buon sugo di limone .

Lumache di Vigna in diverse maniere.

Lavate bene le Lumache di Vigna con acqua , sale , e aceto ; Vedrete che caccieranno una grandissima spuma , lavatele poscia all'acqua fresca e scolatele . Passate in una cazzaròla sopra il fuoco con olio a sufficienza , petrosemolo , aglio , mentuccia , il tutto trito , stemperateci poscia fuori del fuoco tre alici passate al setaccio , metteteci le Lumache , condite con sale , e pepe schiacciato ; fatele soffriggere sopra un fuoco allegro ; indi bagnatele con

con un bicchiere di vino bianco consumato due terzi : poco prima della loro totale cottura aggiungeteci un poco di sugo di pomidoro , se sarà la stagione , e servitele con poca Salsa con sotto , se volete , fettine di pane abbrostolite . Queste Lumache le potete , dopo cotte come sopra , levare con una spilla dalle conchiglie , nettarle dagli escrementi , rimetterle nella loro Salsa , e servirle con sotto le fettine di pane suddette , o all' intorno crostini di mollica di pane fritti nell' olio . Se non vi sarà sugo di pomidoro , servitele con sugo di limone . Preparate in questa guisa , le potete servire in Cassettine di pane fritte , in Atelette , Panate sopra altre conchiglie e preso colore al forno , o sopra la gratella colla pala rovente . Finalmente se sono grandi le potete apprestare e servire come quelle di Norcia .

Delle Ortiche di mare .

Le Ostriche marine sono del genere de' *Zoofiti* , ossiano *Pianteanimali* . Se ne distinguono di varie specie : alcune sono picciole , ed ottime a mangiarsi , altre grandi ma dure ; alcune attaccate fisse ai sassi ne' seni cavernosi del mare : altre camminano , ed amano la spiaggia in cui vanno vagando . Secondo *Rondelezio* alcune rimontano i scogli , ed altre vi stanno fisse , come l' Ortica picciola , che trovasi nascosta nelle fissure de' sassi : come quella che nasce attaccata alle Porpore , e Buccini : e come la cenerina a lunghi ricci . Quelle , che cambiano di luogo , e vanno vagando , come l' Ortica porpurea , vengono appellate volgarmente Ortiche libere . L' *Ortica picciola* appena

su-

supera la grandezza di due noci, tutta carnosa, con breve riccio, e di colori varj, essendovene delle turchine, delle verdi, delle tendenti al nero, ma sparse di alcuni puntini azzurri biondi e rossi. L' *Ortica cenerina* prende il nome dal suo colore, ed è sottile come una fronda, con molto riccio, e poca carne. L' *Ortica porpurea*, ossia *Fenicea* detta d' alcuni *Rosa*, e le altre dette *Posterole*, non variano della prima, che per la lunghezza, e copiosità delle foglie. L' Ortica che nasce attaccata alle Porpore, e Buccini ha la parte esterna dura, rigida, e soda, ed ha intorno brevissimo riccio. *Bellonio* riferisce alle *Ortiche picciole* quelle che sono di corpo rotondo spruzzate di rosso, ed altre di più granelletti azzurri all' intorno, con molti ricci, e grandi come Scarafaggi. Del genere delle picciole è ancora la cenerina di *Rondelezio*, la quale nasce ancora fra i sassi, e con pochissimi ricci, fatta a foggia di cappello, colore di scarlatto, eccettuata la sommità, che è verde, con una nera, e rotonda macchia. L' *Orticha libera* ha la figura di un polipo, allorchè resta sospesa, il suo colore è di un vitreo lucido, la sua forma superiore è rotonda, e l' inferiora concava a foggia di conchiglia, ed il riccio a modo de' Polipi.

Tutte codeste Ortiche si mangiavano una volta, e si mangiano ancora presentemente. *Pitagora* ne vietò l' uso a' suoi discepoli, a motivo, come dicesi, che eccitano stimoli venerej, ed anche perchè erano consagrate alla *Dea Ecate*. Asserisce *Aristotile*, che sono molte buone dopo l'equinozio Invernale, e *Senocrate*, che so-

sono grate al gusto, ma che non convengono allo stomaco. *Difilo* poi dice, che nettano il ventre, e che provocano l' orina.

Le migliori, e le più stimate sono le picciole, di qualunque specie di sopra accennate, e segnatamente la *picciola* propriamente detta.

La migliore maniera di mangiare le Ortiche marine, è quella di nettarle, e lavarle bene, tagliarle in pezzi, allessarle all' acqua bollente, scolarle, asciugarle, infarinarle, farle friggere nell' olio ben caldo, o nel butirro, o nello strutto, e quindi condirle con pepe schiacciato, e sugo di limone; ovvero dopo fritte servirle con sotto una Salsa verde fredda, o una Remolada fredda. Alcuni dopo allessate, ed asciugate le apprestano come i funghi, e come i frutti di mare; ed altri le nettano, e le tagliano dopo lavate, ed allessate.

Dell' Erbe di magro.

Principierò quest'Articolo dall'Erbe solite mangiarsi dal già *Emo Cardinal de Bernis*, le quali termineranno, ove dice *Tartufi al Vino rosso di Spagna*, e che possano servire ancora per Antremè.

Brodo di magro all' olio per dette Erbe.

Mettete in una picciola marmitta con acqua fredda, mezza libbra di ceci ammollati con acqua tiepida, nella quale abbiano cotto dei spinaci, una cipolla con due garofani, una carota, due spicchi d' aglio, una testa di sellero, un porro, una radica di petrosemolo, e un poco d' olio; fate bollire leggermente. Quando i ceci saranno cotti, pas-

sate

sate il brodo con un setaccio fino in una terrina.

Brodo di magro al butirro per dette Erbe.

Questo brodo si appresta come il precedente, e solo varia, che in luogo de' ceci metterete fagioli, e a due terzi della cottura un buon pezzo di butirro, e niente olio. Allorchè i fagioli saranno cotti, digrassate, e passate il brodo al setaccio come sopra. Questi due brodi vi serviranno per bagnare tutte quelle Erbe, che apprestarete all' olio, o al butirro, benchè il primo brodo sia ottimo sì per le une, che per le altre.

Sugo di Pomidoro di magro.

Vedete questo Sugo alla *pag.* 138., ove dice Tartarughe al Culì di Pomidoro.

Spinaci al butirro.

Nettate, lavate, allessate, spremete bene, e tritate i Spinaci, come quelli di grasso. Vedete *Tom. IV. pag.* 84., poneteli in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, e noce moscata. Nel momento di servire passateli bene sopra il fuoco, finchè vedrete che si attaccano nel fondo della cazzarola, movendoli spesso con una cucchiaja di legno; indi movete la stessa cazzarola, acciò i Spinaci si unischino insieme a guisa di un cuscinetto, e serviteli subito giusti di sale.

Lattuga all' Acetosa.

Nettate, lavate, allessate, e spremete sei piedi di lattuga cappuccina, ovvero le sole foglie. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un buon pezzo di butirro, petrosemolo, e scalo-

logne trito ; indi stemperateci fuori del fuoco tre alici passate al setaccio , aggiungeteci un picciolo pugno di acetosella nettata , lavata, e trita grossolanamente , ovvero sugo di pomidoro , fate cuocere due minuti , bagnate poscia con un pochino di brodo di magro , poneteci dentro la lattuga , condite con sale , e pepe schiacciato ; fate bollire dolcemente , e consumare a poca Salsa . Nel momento di servire ponete la Salsa nel piatto , o in una picciola giatta , e aggiustateci sopra i piedi di lattuga .

Coste di Bieta alla Salsa Bianca .

Abbiate delle coste di bieta polpute , bianche , e fresche , nettatele , lavatele . Ponete in una picciola marmitta acqua a sufficienza per cuocere le coste di bieta , con un pezzo di butirro , sale , ed una cipolla , con due garofani ; quando bolle poneteci le coste di bieta , e fatele cuocere dolcemente . Nel momento di servire ponete in una picciola cazzarola un buon pezzo di butirro , un pizzico di farina , mezzo bicchiere di acqua , o brodo di magro , sale , pepe schiacciato , noce moscata , fate stringere , e bollire un momento sopra il fuoco . Scolate bene le coste di bieta , ponetele nella Salsa , fate ancora dare un bollo , e servite subito con un filetto d' aceto , e qualche cappero fino intorno .

Carote rosse alla padella .

Fate cuocere al forno una buona Carota rossa , indi pelatela , e tagliatela in fette per traverso . Passate in una padella sopra il fuoco , con un buon pezzo di butirro , un poco di cipolla trita , quando principia a divenire co-

color d' oro , poneteci le fette di carota , condite con sale , e pepe schiacciato , fate soffriggere sopra picciolo fuoco acciò prendino sapore ; quindi sbruffateci un tantino di farina , bagnate con un pochino di brodo di magro , o acqua ; fate bollire ancora un momento , e servite subito con un filetto d' aceto , ed un tantino di mostarda .

Carote gialle alla Salsa di Butirro .

Fate cuocere le Carote gialle , come le coste di bieta ; indi scolatele , mondatele , e tagliatele a fette per traverso . Fate una Salsa bianca come quella delle coste di bieta , poneteci dentro le fette di carote ; e servitele subito nello stesso modo senza capperi , ma con un pizzico di cerfoglio trito imbianchito .

Finocchi panati .

Nettate quattro belli finocchi tutti eguali , tagliateli nel mezzo , imbianchiteli un momento all' acqua bollente , scolateli , fateli cuocere precisamente come le lattughe all' acetosa *pag.* 186. ; indi fateli raffreddare . Sbattete due uova , con un pochino di sale , indorateci bene i finocchi , facendogli tenere attorno più Salsa che sia possibile , spolverizzateli di mollica di pane grattata , aggiustateli sopra una tiella , o un piatto unto bene di butirro . Poco prima di servire ponete il piatto sopra un trepiede , con fuoco sotto ; quando averanno preso colore da una parte , rivoltateli dall' altra , fateli colorire egualmente , e serviteli subito .

Salsefine alla Salsa bianca.

Raschiate le Salsefine, lavatele, imbianchitele un momento all' acqua bollente, e fatele cuocere in un bianco, come quello delle coste di bieta; quindi tiratele fuori da detto bianco, raschiatele di nuovo leggermente, e tagliatele in pezzetti lunghi tre dita traversi, rimettetele a mano a mano nel loro bianco. Nel momento di servire fatele scaldare bene, e ponetele ben scolate in una Salsa bianca, come quella delle coste di bieta *pag.* 187., fate dare un bollo, e servite nello stesso modo, con capperi, o senza.

Rape Glassate.

Mondate sei belle, e buone rape tutte eguali, e tondi, imbianchitele un momento all' acqua bollente; indi scolatele, ponetele in una cazzarola giusta alla loro quantità, con un buon pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, e una cipolla, con due garofani: fate cuocere dolcemente con fuoco sotto e sopra; quando averanno preso un bel color d' oro da una parte, voltatele dall' altra, e fatele colorire egualmente. Nel momento di servire aggiustate le rape, che siano ben cotte, nel loro piatto, ponete un filetto d' aceto nella cazzarola dove hanno cotto, ed un pochino di mostarda; fate scaldare in un' istante, e servite sotto le rape.

Indivia all' Acetosa.

Questa si appresta esattamente come la lattuga *pag.* 186., e si serve nello stesso modo.

Carciofi Allesso .

Abbiate quattro belli carciofi freschi , tagliategli il gambo all' estremità del carciofo , e fateli cuocere in una picciola marmitta , con acqua bollente , sale , e un pezzo di butirro , o senza . Quando saranno cotti , scolateli , poneteli sopra il piatto , e versateci dentro a cadauno un poco di butirro squagliato , o un poco di Salsa bianca , come quella delle coste di bieta , ma senza capperi , o mostarda .

Fagioletti alla padella .

Ponete nella padella sopra il fuoco un poco d' olio , o un pezzo di butirro , con mezza cipolla trita , fate prendere un bel color d' oro : indi poneteci dei fagioletti verdi fini , allessati all'acqua bollente , giusta di sale , condite con un poco di pepe schiacciato , passate bene sopra il fuoco , acciò prendino sapore , e servite con un filetto di aceto , ed un pochino di mostarda .

Gobbi alla Salsa di butirro .

Quando averete fatto bollire mezz' ora i gobbi all' acqua , come sono descritti nel *Tomo IV. pag.* 20., e tagliati nello stesso modo ; metteteli in una picciola marmitta , con acqua bollente , quanto restino coperti , un pezzo di butirro , sale , una cipolletta , con due garofani , e una fetta di limone senza scorza ; fateli finire di cuocere dolcemente . Nel momento di servire fate una Salsa di butirro , come quella delle coste di bieta *pag.* 187., scolate bene i gobbi , poneteli nella Salsa , fategli dare un bollo , e serviteli con capperi fini interi , ed un filetto di aceto , o sugo di limone .

Gob.

Gobbi fritti, in bignè, e panati.

Allorchè i Gobbi saranno cotti in un bianco come i precedenti, e tagliati in quadretti, o filetti, scolateli bene, asciugateli, intingeteli in una pastella da frittura, fateli friggere di bel colore nel butirro chiarificato, e serviteli subito: per farli panati; quando li averete scolati, bagnateli con uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane grattata, e fateli friggere egualmente.

Gattò di Spinaci.

Apprestate, e fate cuocere i spinaci esattamente, come quelli al butirro *pag.* 186., ma in luogo di servirli in tavola sbruffateci un pizzico di farina, e bagnateli con un poco di brodo di magro, fateli cuocere almeno quattro minuti, e poscia raffreddare, ungete bene una picciola cazzarola di butirro chiarificato, freddo, spolverizzatela di mollica di pane, sbattete bene un uovo fresco o due, poneteli nelli spinaci, mescolate insieme, e che stiano bene di sale, versateli nella cazzarola panata, spolverizzate anche sopra di mollica di pane; fate cuocere ad un forno temperato quasi un' ora: conoscerete quando il Gattò sarà cotto, allorchè diverrà gonfio, e crepacciato, rivoltatelo, e servitelo subito.

Gattò alla Certosina.

Questo si appresta precisamente come l'altro, che trovarete descritto nel *Tom. IV. p.* 107. ma bagnate l' erbe soltanto con un poco di brodo di magro, e poneteci un'uovo, o due, come quì sopra; ungete, spolverizzate la cazzarola come l' altra, versateci la composizione,

fate

fate cuocere, e servite il Gattò nello stesso modo.

Fusti diversi alla Salsa bianca.

Mondate bene de' fusti di lattuga, o di indivia, tagliateli lunghi tre dita, imbianchiteli un momento all'acqua bollente, scolateli, fateli cuocere in un bianco, come le coste di bieta. Nel momento di servire scolateli bene, poneteli in una Salsa bianca come l'altra, e serviteli nella stessa maniera.

Fusti diversi fritti.

Quando i fusti saranno cotti come sopra, scolateli bene, e fateli friggere esattamente come i Gobbi, o nell'una, o nell'altra maniera. Vedeteli *pag.* 191.

Prendete soltanto le foglie della lattuga cappuccina, lavatele, e allessatele a tutta cottura nell'acqua bollente; indi passatele alla fresca, scolatele, spremetele assai forte, tritatele assai fine, mettetele in una picciola cazzarola, con un buon pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, e noce moscata, passatele bene sul fuoco, fatele rosolare come i spinaci; indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con un poco di brodo di magro; fate bollire ancora qualche minuto, e quindi raffreddare. Finite il Gattò come quello di Spinaci *pag.* 191., e servitelo nello stesso modo.

Gattò d' Indivia.

Questo si appresta, e si serve esattamente nello stesso modo, che quello di lattuga, colla sola differenza, che bisogna fare rosolare un poco più l'indivia, prima di sbruffarci la farina, e bagnarla.

Sel-

Selleri fritti.

Prendete il cuore più tenero, e bianco de' Selleri, tagliateli lunghi cinque dita traversi, imbianchiteli un momento nell' acqua bollente, scolateli, legateli in un mazzetto, spuntateli da piedi tutti eguali, fateli cuocere in un bianco come le coste di bieta, quanto restino coperti; quando saranno cotti scioglieteli, spremeteli, intingeteli in una pastella da frittura, e fateli friggere di bel colore nel butirro chiarificato, e serviteli subito.

Selleri panati.

Allorchè i Selleri saranno cotti in un bianco, come i precedenti, scolateli, asciugateli, intingeteli nell' uovo sbattuto, spolverizzateli di mollica di pane grattato, poneteli sopra una tortiera unta bene di butirro; nel momento di servire, fateli cuocere come i finocchi *pag.* 188., e serviteli subito. Li potete anche far friggere nel butirro di bel colore.

Cipolle glassate.

Mondate sei cipolle tutte eguali, imbianchitele un momento all' acqua bollente, scolatele, ponetele in una cazzarola giusta alla loro quantità, con un buon pezzo di butirro, sale, e pepe schiacciato, ponetele sopra un trepiede, con fuoco sotto, e sopra, quando averanno preso un bel color d' oro da una parte, voltatele dall'altra, e fatele colorire egualmente, osservando che siano cotte, allorchè le servite alla tavola, aggiustatele allora sul piatto, ponete un filetto d' aceto nella cazzarola, dove hanno cotto, mescolatelo col butir-

tirro, un tantino di mostarda, fate scaldare senza bollire, e versate sotto alle cipolle.

Cipolle allesso.

Imbianchite sei cipolle come le precedenti, ponetele poscia in una picciola marmitta, con acqua bollente quanto le cuopra, un buon pezzo di butirro, due garofani, e sale a sufficienza; fatele cuocere dolcemente. Nel momento di servire scolatele bene, ponetele sopra il piatto, aspergetele con un filetto d'aceto, un poco del butirro della loro cottura, pepe schiacciato, e servite subito.

Carciofi fritti.

Mondate bene sei carciofi, tagliateli in quattro, o sei parti, poneteli nell'acqua fresca con un poco di sugo di limone, e sale: se saranno teneri lasciateli così, e se saranno tosti levategli il pelo, e imbianchiteli un poco all' acqua bollente. Nel momento di servire scolateli bene, infarinateli, fateli friggere di bel colore nel butirro chiarificato, e serviteli subito: Li potete anche intingere in una pastella da frittura, e friggerli egualmente.

Fagioli bianchi alla Maitre d'Hotel.

Abbiate de' Fagioli bianchi di buona qualità, cotti semplicemente all'acqua: se saranno freschi sono assai migliori. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un pezzo di butirro, petrosemolo, cipolletta, e scalogne, il tutto trito; indi poneteci quella quantità di fagioli ben scolati all'acqua, condite con sale, e pepe schiacciato, passate ancora un poco sopra il fuoco, movendo la cazzarola, e servite con un filetto d'aceto, o sugo di limone.

Gat-

Gattò di Luppoli, o Luperi.

Capate le puntarelle più tenere de' luperi, lavatele bene, allessatele all'acqua bollente, scolatele, passatele alla fresca, spremetele bene, tritatele assai fine, ponetele in una cazzarola con un buon pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, noce moscata, passatele sul fuoco come li spinaci, sbruffateci la farina, e bagnatele nello stesso modo: quindi fatele raffreddare, poneteci due uova sbattute, formatene il Gattò, fatelo cuocere, e servitelo esattamente come quello di Spinaci, *pag.* 191.

Gatto di Forri.

Mondate i porri, prendetene il più bianco, tagliateli in fette fine per traverso, lavateli all'acqua fresca, spremeteli, ed asciugateli, poneteli in una cazzarola sopra il fuoco, con un buon pezzo di butirro, fateli rosolare, movendoli spesso con una cucchiaja di legno, quando saranno color d'oro, sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnate con un poco di brodo di magro; condite con sale, e pepe schiacciato; fate bollire un quarto d'ora dolcemente, e poscia raffreddare. Ungete bene una picciola cazzarola con butirro chiarificato, e freddo, spolverizzatela di mollica di pane grattata: mescolate uno, o due uova fresche sbattute nelli porri, mescolate insieme, versate nella cazzarola panata, spolverizzate anche sopra di mollica di pane; fate cuocere ad un forno temperato circa un'ora, conoscerete quando è cotto allorchè sarà gonfio, e crepacciato; rivoltatelo allora nel suo piatto, e servitelo subito.

Gattò di Cipolle.

Questo si appresta esattamente come il precedente, tagliando le cipolle soltanto in filetti sottili.

Gattò di Rape.

Dopo che averete mondate sei o sette Rape, tagliatele in minutissimi dadini, passateli in una cazzarola sopra il fuoco, con un buon pezzo di butirro. Quando saranno color d'oro sbruffateci un buon pizzico di farina, bagnato con un poco di brodo di magro, condite con sale, e pepe schiacciato; fate bollire ancora dolcemente un quarto d'ora, e quindi raffreddare. Imbutirrate, e spolverizzate una picciola cazzarola, come il solito, ponete nelle rape due uova fresche sbattute, e un pochino di zucchero in polvere, mescolate bene insieme, versate nella cazzarola panata, spolverizzate sopra con un poco di mollica di pane, fate cuocere come quello di porri, e servite nello stesso modo.

Pasticcietto di Lattuga.

Fate cuocere delle Lattughe come quelle all'Acetosa *pag.* 186., ma soltanto le foglie, senza i fusti, e che vi resti pochissima Salsa. Dirizzate un picciolo pasticcio di pasta brisè, poneteci dentro le lattughe, e sopra un pezzo di butirro fresco, coprite il pasticcio colla sua pasta, decoratelo un poco esternamente, doratelo con uovo sbattuto, fatelo cuocere un'ora ad un forno temperato, e servitelo subito.

Pasticcio di Finocchio.

Mondate bene cinque Finocchi, spaccateli nel mezzo, lavateli, imbianchiteli all'acqua bollen-

lente, asciugateli, e fateli esattamente cuocere come le Lattughe all' Acetosa *pag.* 186., e che vi resti pochissima Salsa; quando saranno freddi poneteli nel picciolo pasticcio, con tutto il condimento, e sopra un pezzo di butirro fresco, coprite con la solita pasta, e finite, fate cuocere, e servite come l'altro.

Pasticcio di Fusti diversi.

Mondate propriamente de' fusti di lattuga, o d' indivia, imbianchiteli all' acqua bollente, fateli cuocere in un bianco, come quelli alla Salsa bianca *pag.* 192. Fate una Salsa di acetosella, come per le lattughe *pag.* 186., ma senza le lattughe, e senza bagnarla col brodo di magro; quando sarà freddo l'uno, e l'altra, ponete nel fondo del pasticcietto un poco della Salsa suddetta, aggiustateci sopra i fusti ben scolati dal bianco, coprite col resto della Salsa, metteteci sopra un pezzo di butirro fresco, e finite il pasticcietto come gli altri.

Pasticcietti di Luperi, o Luppoli.

Quando averete capato le puntarelle dei Luperi, lavatele, imbianchitele un momento all' acqua bollente, e spremetele bene; fatele cuocere come le Lattughe all' acetosa *pag.* 186., quando saranno fredde, e con pochissima Salsa, ponetele nel pasticcietto, con sopra un pezzo di butirro, copritelo, indoratelo, fatelo cuocere, e servitelo come sopra.

Pasticcietto di Sparagi.

Tagliate, e mondate le punte più tenere de' Sparagi verdi, o bianchi, imbianchitele all' acqua bollente, legateli in mazzetti, fateli cuocere in un bianco come le coste di bieta *pag.* 187.

pag. 187. Fate una Salsa di acetosella come quella delle Lattughe; quando sarà freddo l'uno e l'altra; finite, fate cuocere, e servite il pasticcietto come quello de' Fusti diversi.

Pasticcietti di Selleri.

Questo si appresta esattamente come quello di Sparagi, e si serve nella stessa maniera; bisogna però tagliare i Selleri corti, lasciarli interi, e prendere soltanto il cuore di mezzo.

Pasticcietto di Carote.

Intagliate delle Carote a guisa di grosse mandorle, o prugnoletti, imbianchitele un momento all'acqua bollente; fatele poscia quasi cuocere in un bianco, come le coste di bieta. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un pezzo di butirro, petrosemolo e scalogne trito, indi stemperateci fuori del fuoco tre alici passate al setaccio, poneteci dentro le carote ben scolate dal bianco, condite con un poco di pepe schiacciato, passate ancora un momento sopra il fuoco, e poscia fate raffreddare; aggiustatele quindi nel pasticcietto con sopra un pezzo di butirro fresco, coprite, fate cuocere, e servite subito.

Pasticcietto di Raponsoli.

Raschiate, e lavate i soli Raponsoli senza le foglie, fateli cuocere come le carote qui sopra, e fateci il pasticcietto nello stesso modo. Se volete, potete aggiungerci qualche cuoretto di lattuga cotta come quella all'Acetosa.

Pasticcietto alla Certosina.

Imbianchite un momento all'acqua bollente tutte le erbe, come sono descritte al

Gat-

Gattò alla certosina *pag.* 191., quindi spremetele, dategli quattro tagli grossolanamente, e fatele cuocere esattamente come le Lattughe all'acetosa *pag.* 186. Quando saranno fredde e con poca Salsa, ponetele nel pasticcietto, con sopra un pezzo di butirro fresco, fate cuocere, e servite come il solito.

Pasticcietto di Gobbi.

Quando i Gobbi saranno cotti come quelli alla Salsa di butirro *pag.* 190., scolateli, passateli in una Salsa come le carote quì sopra, e finite, e servite il pasticcietto nella stessa maniera.

Rape alla Salsa bianca.

Intagliate le Rape a guisa di lumache, imbianchitele all' acqua bollente, e fatele poscia cuocere in un bianco come le coste di bieta *pag.* 187. Nel momento di servire fate una Salsa bianca, come quella delle coste suddette poneteci le rape ben scolate dal bianco, fate dare un bollo, e servite con un pizzico di capperi fini interi, un pochino di mostarda, ed un filetto di aceto, o sugo di limone.

Pastinache alla Salsa bianca.

Tagliate le Pastinache in mostaccioli tutti eguali, fatele cuocere in un bianco, come le coste di bieta *pag.* 187., e servitele colla medesima Salsa.

Lattughe panate.

Fate cuocere le Lattughe, precisamente come quelle all' acetosa *pag.* 186., quando saranno fredde intingetele piede per piede nell' uovo sbattuto, facendogli tenere attorno più

Sal-

Salsa che sia possibile, spolverizzate di mollica di pane grattata, ponetele sopra una tortiera, o piatto di rame, unto bene di butirro fresco. Nel momento di servire ponete sopra il fuoco, e fate cuocere, e colorire come i finocchi *pag.* 188.

Lattughe Fritte:

Allorchè le Lattughe saranno panate come sopra, le potete friggere di bel colore nel butirro chiarificato, e servirle subito.

Punte di Sparagi al butirro.

Fate cuocere le punte di Sparagi ben nettate, con acqua, e sale. Nel momento di servire scolatele bene, e servitele con sopra una Salsa di butirro, come le coste di bieta *pag.* 187.

Broccoli all' Erbe fine:

Mondate le cimarelle de' Broccoli, allessatele all' acqua bollente condita di sale, e scolatele. Passate nella padella sopra il fuoco con un poco d' olio, cipolletta, petrosemolo, e una buona punta d' aglio, il tutto trito, indi stemperateci fuori tre alici passate al setaccio, poneteci i Broccoli, fateli soffriggere sopra il fuoco, conditi con sale, e pepe schiacciato; quando averanno preso sapore, serviteli con sugo di limone.

Indivia al butirro.

Questa si appresta esattamente come li Spinaci al butirro *pag.* 186., ma bisogna farla rosolare maggiormente sopra il fuoco, acciò prenda sapore.

Raponsoli alla Salsa bianca.

Quando i Raponsoli saranno raschiati, e cotti con acqua, sale, e un pezzetto di butirro, scolateli bene, metteteli in una Salsa bianca, come quella delle coste di bieta *pag.* 187., e serviteli subito nella stessa maniera.

Salsefine trite.

Quando le Salsefine saranno cotte in un bianco, scolatele, asciugatele, intingetele in una pastella da frittura, fatele friggere di bel colore nel butirro chiarificato, e servitele subito.

Pomi di terra alla Salsa bianca.

Fate cuocere quattro o cinque Pomi di terra sotto la cenere, o allesso con acqua; indi moudateli, tagliateli in fette, poneteli in una Salsa bianca, come quella di coste di bieta, e servite nello stesso modo.

Pomi di Terra fritti.

Mondate i Pomi di terra crudi, tagliateli poscia in fette fine, ponetele nell' acqua fresca. Nel momento di servire scolatele, infarinatele, fatele friggere di bel colore nel butirro chiarificato, e servite subito.

Selleri alla Salsa di butirro.

Fate cuocere le teste di Selleri in un bianco, come le coste di bieta. Nel momento di servire scolatele bene, spaccatele nel mezzo, e servitele con sopra una Salsa di butirro.

Finocchi all' Acetosa.

Mondate, spaccate nel mezzo; e imbianchite un momento all' acqua bollente quattro o cinque finocchi. Fate una Salsa di acetosa come per le lattughe *pag.* 186.; poneteci i finoc-

nocchi ben scolati, condite con sale, e pepe schiacciato; fate cuocere dolcemente, e servite la Salsa sotto, ed i finocchi sopra ben aggiustati.

Erbe alla Certosina.

Preparate quest' erbe esattamente come per il Pasticcietto *pag.* 198.; ma in luogo di porle nel pasticcietto, servitele sopra il piatto, o in una picciola giatta.

Erbe alla Certosina al butirro.

Allessate del tutto l' erbe alla Certosina. Vedetele al Pasticcietto *pag.* 198.; indi spremetele bene forte, tritatele assai fine, e passatele sul fuoco, e servitele, come li Spinaci al butirro *pag.* 186.

Porri al Gratino.

Fate cuocere quattro porri in un bianco, come le coste di bieta *pag.* 187.; dopo di averli imbianchiti all' acqua bollente; indi scolateli. Ungete la picciola giatta, o il piatto che dovete servire di butirro fresco, poneteci sopra qualche fettina sottile di mollica di pane, spolverizzate sopra con un pochino di sbrinzo, e parmigiano grattato mescolato insieme, qualche pezzettino di butirro fresco, aggiustateci sopra i porri, spolverizzate ancora sopra con un tantino di sbrinzo e parmigiano, condite con un idea di pepe schiacciato, coprite il piatto, o la giatta, ponete sopra un picciolo fuoco, fategli prendere un bel gratino, e servite subito.

Cavoli al Gratino.

Prendete un picciolo cavolo Bolognese, tagliatelo in quattro parti, allessatelo all' acqua

qua bollente, indi levategli tutte le coste, formatene quattro mazzetti, legati, e ben spremuti, poneteli in una picciola marmitta con brodo di magro, un buon pezzo di butirro, una cipolla con due garofani, sale, e pepe schiacciato; fatelo cuocere dolcemente. Quando sarà cotto scolatelo, scioglietelo, e aggiustatelo sul piatto, o nella giatta esattamente come i Porri al gratino, e servitelo nella stessa maniera.

Cipolle al Gratino.

Queste si apprestano come i Porri al gratino, e si aggiustano sul piatto, o giatta intere, o tagliate in quarti, e si servono egualmente.

Luperi al butirro.

Lavate, allessate, spremete, e tritate fine le punte delli Luperi, e passatele sul fuoco, e servitele esattamente come i Spinaci al butirro *pag.* 186.

Erbe diverse al Gratino.

I Selleri, i Finocchi, le Rape, le Carote, i Sparagi, i Fusti diversi si preparano al Gratino come i Porri. I Luperi, l'Indivia, la Lattuga, l'Erbe alla certosina, cotte come per mettere in Pasticcietto, ma in vece aggiustate sul piatto come i Porri, e servite nello stesso modo.

Erbe diverse in Cassettine di pane.

Intagliate cinque o sei cassettine di mollica di pane, fatele friggere nel butirro chiarificato di bel colore, e vuotatele subito. Vedetele nel *Tom. IV. pag.* 55. Nel momento di servire le potete riempire di Spinaci al butirro, di

di Lattuga all' acetosa, d' Indivia all' acetosa, d' Indivia al butirro, di Raponsoli al butirro, di Erbe alla certosina al butirro, di Luperi all' acetosa, e al butirro, di punte di Sparagi al butirro ec.

Erbe diverse in Cassettina di carta.

Abbiate una cassettina di carta fritta di bel colore nel butirro chiarificato. Abbiate anche de' Selleri, o Finocchi, o Rape, o Carote, o Coste di bieta, o Fusti diversi, o Salsefine, o grossi Sparagi, o Carciofoletti, o Gobbi, o Raponsoli, o Cipollette d' inverno; il tutto cotto in un bianco come le coste di bieta *pag.* 187. Ungete il fondo della cassettina di butirro fresco. Squagliate in una picciola cazzarola un pezzo di butirro, mescolateci un rosso d' uovo crudo ed un poco di pepe schiacciato, ungeteci le erbe suddette; cioè i Selleri, Carciofoletti, e Finocchi tagliati nel mezzo, le Rape tagliate in fette, le Carote tagliate in fette lunghe quattro dita, le Coste di Bieta, i Fusti diversi, le Salsefine, li Sparagi, i Gobbi, lunghi tre dita, i Raponsoli, e le Cipollette intere; indi spolverizzatele di mollica di pane grattato nel quale averete mescolato un pochino di parmigiano grattato, aggiustate quest' erbe nella cassettina, aspergete sopra con butirro squagliato; fate prendere un bel color d' oro al forno, e servite subito.

Erbe diverse Fritte.

Si possano friggere tutte sorta d' erbe, fusti, e radiche: l' erbe dopo cotte come le Lattughe all' acetosa *pag.* 186., scolate, asciugate, indorate e panate; e le radiche, e fu-

sti

sti diversi dopo cotti con acqua, e sale, ed un pezzetto di butirro, scolati, asciugati, e intinti in una pastella da frittura, il tutto fritto di bel colore con butirro affinato.

Pasticcietto Vol-o-vant.

Dirizzate un Pasticcietto come il solito, riempitelo di dadini di mollica di pane fritti nel butirro, copritelo, doratelo, e fatelo cuocere al forno di bel colore. Nel momento di servire, scopritelo, vuotatelo, e riempitelo di qualunque sorta d' erbe: come di Lattughe all' acetosa, di Indivia all' acetosa, di Finocchi all' acetosa, di Selleri, di Salsefine, di Fusti diversi, di Pomi di terra, di Luperi, di Erbe alla certosina, di Gobbi: il tutto cotto alla cazzarola; o messo in una Salsa bianca, ricoprite, e servite subito.

Torta Vol-o-vant.

Tagliate, e fate cuocere una picciola Torta, come è descritta nel *Tom. IV. pag.* 276. Nel momento di servire riempitela o di Spinaci al butirro, o di Lattughe all' acetosa, o di Erbe alla certosina al butirro, o di Luperi all' acetosa, e al butirro, o d' Indivia all' acetosa, e al butirro, o di punte di Sparagi al butirro, o di Finocchi all' acetosa, o di Carote rosse alla padella, o di Selleri al butirro; ovvero di tutte le erbe, o radiche, apprestate alla Salsa bianca. Vedetele ai loro articoli particolari; ricoprite la Torta, e servite subito.

Tartufi al Vino Rosso di Spagna.

Mondate, e lavate cinque o sei buoni Tartufi, tagliateli in fette. Squagliate in una picciola cazzarola un pezzo di butirro con petro-

se-

semolo, e scalogna trito, una punta d'aglio, quindi poneteci i tartufi, condite con sale, e pepe schiacciato, passateli sopra il fuoco, sbruffateci poscia un pizzico di farina, bagnate con un bicchiere di vino rosso di Spagna bollente, fate bollire dolcemente, digrassate, e servite con un pochino di sugo di limone, sopra crostini di pane fritti nel butirro.

E' quì termina il regime dell' Erbe di magro solite mangiarsi dal già Emo de Bernis: Principe Grande, che per il Trattamento di sua casa spendeva circa centomila Scudi l'anno; senza contarvi tutti i Pranzi d'impegno imbanditi per conto della Corte di Francia in occasione di passaggio di Teste Coronate, o di altri Personaggi di distinta considerazione. Tutte queste Erbe di magro si possono anche servire per *Antremè* ne' giorni di magro.

Spinaci all' Olio.

Antremè = Prendete de' Spinaci che abbiano le loro radichette attaccate, nettateli, raschiategli leggiermente, e spuntategli le dette radichette, lavateli bene, metteteli in una cazzarola grande con mezzo bicchiere d'acqua; fateli quasi cuocere, e scolateli poscia nel passa brodo. Ponete in una cazzarola olio a sufficenza e una punta d'aglio, fate soffriggere un momento sopra il fuoco, quindi stemperateci tre alici passate al setaccio, metteteci dentro i Spinaci senza spremere, condite con sale, e pepe schiacciato; fateli cuocere leggermente e alquanto rosolare, aggiungeteci un buon pizzico di passerina, e serviteli con crostini intor-

torno fritti nell' olio di bel colore. Alcuni vi mettono anche dei pignoli.

Gobbi all' olio.

Antremè = Quando i Gobbi saranno mezzi cotti all'acqua, e nettati, come sono descritti nel *Tom. IV. pag. 96.*; lasciate le foglie nella loro lunghezza di sei dita traversi, ovvero tagliatele in pezzi. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d' olio, petrosemolo, cipolletta, una punta d' aglio, il tutto trito, stemperateci quindi fuori del fuoco due alici passate al setaccio, poneteci dentro i Gobbi, fateli soffriggere sopra un picciolo fuoco, indi bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco consumato un terzo, e brodo di magro quanto restino coperti, condite con sale, e pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta, fate cuocere con fuoco sotto, e sopra, e consumare a poca Salsa. Poco prima di servire aggiungeteci un buon pizzico di passerina, aggiustate i Gobbi sopra il piatto, e versategli sopra la Salsa.

Carciofi all' olio.

Antremè = Mondate bene i Carciofi, tagliateli nel mezzo, imbianchiteli all' acqua bollente, con un poco di sugo di limone, e passateli alla fresca. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d' olio, petrosemolo, e cipolletta trito, due spicchi d' aglio piccati, con due garofani, quindi bagnate con un bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà, è un poco di brodo bianco di magro, poneteci dentro i carciofi ben scolati, e asciugati dall' acqua, che

che restino soltanto coperti, condite con sale, e pepe schiacciato, coprite con un foglio di carta; fate cuocere con fuoco sotto, e sopra, e servite con poca Salsa, levando l'aglio.

Cavoli fiori all' olio.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con olio a sufficienza, due tartufi freschi in fette, o secchi bene ammollati, petrosemolo, cipolletta, scalogne, una punta d'aglio, il tutto trito, quindi stemperateci fuori del fuoco quattro alici passate al setaccio, bagnate, con un pochino di Culì di magro, se lo avete, o senza, condite con sale, pepe schiacciato, spremeteci il sugo di un limone, e servite questa Salsa sopra de' Cavoli fiori cotti con acqua, e sale, e ben scolati, e aggiustati sopra il piatto. Se non vi saranno tartufi nella Salsa aggiungeteci un pizzico di capperi fini interi.

Broccoli all' olio.

Antremè = Questi si apprestano esattamente come i Cavoli fiori, e si servono nello stesso modo.

Piselli all' olio.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con olio a proporzione, cipolletta, e petrosemolo trito, stemperateci quindi due alici passate al setaccio, metteteci de' Piselli fini teneri, e freschi, condite con sale, e pepe schiacciato, fate cuocere dolcemente i Piselli nel loro proprio sugo, movendoli di tempo in tempo, e serviteli guarniti di crostini fritti di bel colore nell' olio. Potete metterci unitamente alli Piselli qualche cuoretto di lattuga cappuccina. *Fa-*

Fave all' olio.

Antremè = Queste si apprestano come i Piselli; ma alle Fave si leva la prima, e la seconda buccia, e vi si aggiunge qualche cuoretto di Lattuga cappuccina.

Fagioletti verdi all' olio.

Antremè = Se i Fagioletti sono piccioli lasciateli interi, e se sono grandetti tagliateli in filetti, allessateli con acqua bollente, e sale, e scolateli. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con olio quanto basti un poco di cipolla trita; quando sarà color d' oro, aggiungeteci un pizzico di petrosemolo trito, e se volete stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio: poneteci quindi i fagioletti, conditeli con sale, e pepe schiacciato; fateli stufare, e insaporire sopra il fuoco circa mezza ora, rivoltandoli di tempo in tempo, e serviteli asciutti, con crostini all' intorno di pane fritti nell' olio.

Fagioletti verdi al Sugo di Pomidoro.

Antremè = Questi si apprestano esattamente come i precedenti, e solo variano, che dopo stufati, e insaporiti un poco, si bagnano con uno, o due piccioli ramajoli di Sugo di Pomidoro, come è descritto alla *pag.* 186., si lasciano ancora insaporire, e consumare a poca Salsa, e si servono con crostini fritti all' intorno.

Sparagi all' olio.

Antremè = Fate una Salsa come quella de' Cavoli fiori *pag.* 208., e servitela sopra a degli Sparagi cotti con acqua, e sale, e bene scolati, e aggiustati sopra il piatto.

Finocchi all' olio.

Antremè = Mondate bene sei Finocchi, e tagliateli nel mezzo, imbianchiteli all' acqua bollente, e scolateli. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d' olio, cipolletta, petrosemolo, qualche prugnolo fresco, una punta d' aglio, un pochino di mentuccia, il tutto trito, stemperateci quindi due alici passate al setaccio, e bagnate con mezzo bicchiere di vino bianco consumato per metà, e un pochino di brodo di magro, o acqua, poneteci dentro i finocchi, condite con sale, e pepe schiacciato; fate cuocere dolcemente, e consumare a pochissima Salsa, e servite con crostini all' intorno fritti di bel colore nell'olio.

Fagioli bianchi all' olio.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d' olio, cipolletta, petrosemolo, una punta d' aglio: il tutto trito, stemperateci quindi fuori del fuoco tre alici passate al setaccio, poneteci quella quantità di Fagioli bianchi, che richiede la Salsa cotti all' acqua, e scolati, condite con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, passate ancora un momento sopra il fuoco, e servite con un buon sugo di limone, e crostini all' intorno di pane fritti di bel colore nell' olio. Se sarà la stagione de' Fagioli freschi, aggiungete nella Salsa un pochino di Sugo denso di pomidoro; ma allora non ci ponete il sugo di limone. Vedete *pag.* 186.

Zucchette all' olio.

Antremè = Raschiate delle Zucchette, e tagliatele in dadini. Passate in una cazzarola sopra il

il fuoco con olio a sufficienza, cipolletta, petrosemolo, un poco di basilico, una punta d'aglio, il tutto trito, stemperateci poscia fuori del fuoco tre alici passate al setaccio, poneteci le zucchette, condite con sale, e pepe schiacciato; fatele cuocere dolcemente, e servitele asciutte con crostini all' intorno fritti nell' olio.

Tartufi all' olio.

Antremè = Mondate, lavate, e tagliate in fette una libbra e mezza di Tartufi, poneteli in una cazzarola con un poco d' olio, sale, e pepe schiacciato, passateli sopra il fuoco mezzo quarto d' ora, e serviteli con un buon sugo di limone sopra a fettine di mollica di pane abbrostolite all' aria del fuoco.

Prugnoli all' olio.

Antremè = Nettate bene i Prugnoli, lavateli bene, e scolateli. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d' olio, cipolletta, e petrosemolo, un pochino di mentuccia, una buona punta d' aglio, il tutto trito; indi stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio, poneteci i prugnoli, condite con sale, pepe schiacciato; fate bollire a fuoco allegro, e consumare tutta la loro acqua, bagnateli allora con mezzo bicchiere di vino bianco, consumato per metà, un poco di Culì di magro se lo avete, o niente; fate bollire, e servire con pochissima Salsa, e crostini all' intorno fritti di bel colore nell' olio.

Ceci all' olio.

Antremè = Prendete de' Ceci di buona qualità, nettateli, poneteli la sera per la mattina in

una terrina, con un poco di sale, ed un poco d' olio, maneggiateli un poco, e quindi metteteci dell' acqua tiepida, nella quale averete cotto degli spinaci. La mattina scolateli, poneteli in una picciola marmitta, con altra acqua tiepida de' spinaci; fateli cuocere dolcemente, con un pochino d' olio, due spicchi d' aglio, ed una rametta di rosmarino. Quando saranno cotti: passate in una cazzarola sopra il fuoco, con olio, petrosemolo, e scalogne trito, stemperateci poscia due alici passate al setaccio, scolate i ceci, poneteli nella Salsa, condite con pepe schiacciato, e sale se bisogna, moveteli bene sopra il fuoco, bagnandoli con un pochino del loro brodo, e serviteli con un filetto d' aceto, ed un tantino di mostarda, che siano ben legati.

Lenticchie all' olio.

Antremè = Abbiate delle Lenticchie cotte all' acqua. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio, petrosemolo, cipolletta, scalogna, una punta d' aglio, il tutto trito, stemperateci quindi fuori del fuoco due alici passate al setaccio, metteteci le lenticchie ben scolate, condite con sale, e pepe schiacciato, passate ancora un poco sopra il fuoco, e servite con un filetto d' aceto, e crostini fritti all' intorno.

Zucchette al Sugo di Pomidoro.

Antremè = Queste si apprestano come quelle all' olio, aggiungendoci di più un poco di Sugo di Pomidoro di magro *pag.* 186.

Cavoli all' olio.

Antremè = Levate le coste più grosse ad un Cavolo Bolognese, allessatelo all'acqua bollente, passatelo alla fresca, spremetelo bene, e tagliatelo grossolanamente. Passate sopra il fuoco in una cazzarola, o stufarola, con olio a sufficienza, due spicchi d' aglio, e petrosemolo trito, quindi stemperateci due alici, poneteci i cavoli, condite con sale, e pepe schiacciato, due garofani, fate cuocere dolcemente, aggiungeteci un bicchiere di vino consumato per metà, e poscia un poco di Sugo di Pomidoro, se sarà la stagione, e servite con un pizzico di finocchio secco, senza quasi niente Salsa, e con crostini fritti all' intorno.

Radiche all' olio.

Antremè = Le pastinache, e radiche di cicoria si apprestano nello stesso modo, onde parlerò soltanto delle prime. Mondate bene le pastinache, tagliatele in pezzi, con un pochino delle loro foglie, lavatele, allessatele per metà, e spremetele; fatele cuocere come i cavoli all' olio, e servitele con un buon pizzico di passarina, senza quasi niente Salsa.

Marignani all' olio.

Antremè = Mondate, e tagliate in dadini de' piccioli Marignani bianchi, e conditeli in una terrina, con un poco di sale. Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con olio a sufficienza, un poco d' aglio, petrosemolo, e mentuccia, il tutto trito, stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio; indi metteteci i marignani spremuti assai forte, condite con sale se bisogna, e pepe schiacciato;

fate

fate soffriggere sopra un fuoco allegro, e bagnateli con mezzo bicchiere di vino bianco, consumato due terzi. Quando saranno quasi cotti aggiungeteci un poco di Sugo di Pomidoro; fate finire di cuocere, e servite con poca Salsa, e crostini all' intorno fritti nell' olio.

Carciofi all' olio.

Antremè = Mondate i Carciofi, tagliateli in quarti, levategli il pelo, se ne avessero, non li allessate, e fateli cuocere come li Cavoli, ma senza sugo di pomidoro, e serviteli senza Salsa, e senza finocchio.

Zuppa di Visciole fresche.

Prendete la quantità di Visciole marasche, o papali, che avete di bisogno per la zuppa, levategli l' osso, ed il pedicolo; fatele bollire con vino rosso buono, zucchero a proporzione, una scorza di limone, uno spicchio di cannella, un poco di vainiglia, ed acqua; schiumatele bene. Quando le visciole saranno cotte, scolate il loro bagno; mettete in una Giatta, o Terrina delle fette, o grosse di pane glassate al forno di zucchero; fate stringere al suo punto il bagno, se non lo fosse abbastanza; levate alle visciole la cannella, la vainiglia, il limone, ponetele nello Sciroppo; fate bollire un momento, e versate sopra le croste di pane, e servite subito. Alcuni in luogo del pane mettono delli biscottini alla Miller.

Zuppa di Pere al Sugo di Pomidoro.

Antremè = Abbiate un sugo di pomidoro, come è descritto alla *pag.* 186. Abbiate anche delle pera

pera riccarde, mondatele, e tagliatele a spicchi. Passate sopra il fuoco in una cazzarola, o stufarola, con un poco d' olio, tre spicchi d' aglio e petrosemolo trito, stemperateci poscia fuori del fuoco due alici passate al setaccio, metteteci le pera, fatele soffriggere un poco movendole spesso, condite con sale, e pepe schiacciato, bagnate quindi col sugo di pomidoro la quantità secondo le pera; fate cuocere dolcemente. Poco prima di servire abbrostolite delle fette di mollica di pane, ponetele sopra il piatto, versateci sopra le pera con tutta la Salsa, aggiustatele bene, coprite il piatto, fate stufare sopra la cenere calda, e servite. Alcuni aggiungono un poco di zucchero nella Salsa. Il sugo di pomidoro. Vedetelo alla *pag.* 186.

Zuppetta di Prugnoli.

Antremè = Mondate, e lavate bene i Prugnoli, asciugateli. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un poco d' olio, petrosemolo, cipolletta, una punta d' aglio, un pochino di mentuccia, il tutto trito, stemperateci quindi fuori del fuoco due alici passate al setaccio, poneteci i prugnoli, condite con sale, e pepe schiacciato, fate cuocere a fuoco allegro, e consumare tutta l' acqua, bagnate allora con mezzo bicchiere di vino bianco consumato un terzo, e un poco di Culì se lo avete, o brodo di magro. Fate finire di cuocere, e servite con un poco di sugo di limone, sopra a delle fettine di mollica di pane abbrostolito.

Zuppetta di Tartufi.

Antremè = Quando averete mondati, lavati, e tagliati in fette i Tartufi, fateli cuocere, e serviteli esattamente come i prugnoli, ma senza mentuccia, e metterci il vino poco dopo che averanno soffritto coll'erbe fine, l'olio, e l'alici.

Zuppetta di Funghi.

Antremè = Mondate, tagliate, e lavate i Funghi, che siano di qualità sinceri, e fateli cuocere, e serviteli come i prugnoli, aggiungendoci soltanto un poco di sugo di pomidoro in luogo del Culì di magro.

Zuppetta di Visciole.

Antremè = Abbiate delle Visciole marasche, tagliategli le code corte poco più di un dito traverso, e fategli un taglio al di sotto per levargli l'osso, ponetele in una cazzarola con un bicchiere di vino rosso, uno stecco di cannella, e un buon pezzo di zucchero in pane, o chiarito a sciroppo; fate cuocere, e consumare a poca Salsa, e che sia dolce una cosa giusta. Levata allora la cannella; abbiate un piatto con fettine di mollica di pane abbrostolite, aggiustateci sopra le Visciole una alla volta colle code in aria, e versateci sopra la Salsa; fate raffreddare, e servite.

Pomi di Terra al butirro.

Antremè = Mondate, tagliate in dadini, e lavate due libbre di Pomi di terra. Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un buon pezzo di butirro, un poco di cipolla trita, quando sarà cotta senza prendere colore, metteteci i pomi di terra ben scolati, un maz-

zet-

zetto d' erbe diverse , sale , pepe schiacciato ; fate soffriggere un poco sopra il fuoco ; quindi bagnate con acqua bollente , quanto re tino coperti , e fate bollire a fuoco allegro ; allorchè saranno quasi cotti , e consumata due terzi e più dell'acqua , aggiungeteci un picciolo ramajolo , o due di sugo di pomidoro di magro , e fate bollire ancora un poco dolcemente . Nel momento di servire levate il mazzetto , e legateli ben bollenti con un buon pugno di parmigiano grattato , e servite con crostini all' intorno fritti nel butirro . Se sono di grasso metteteci una fetta di prosciutto unitamente alla cipolla trita , e bagnate con brodo bianco di grasso in luogo di acqua .

Pomi di Terra all' olio .

Antremè = Quando la cipolla trita sarà cotta come sopra con olio in vece di butirro , aggiungeteci un pizzico di petrosemolo trito , e stemperateci fuori del fuoco due alici passate al setaccio ; indi metteteci i Pomi di terra tagliati e lavati come i precedenti , condite con sale , e pepe schiacciato ; fate soffriggere un poco sopra il fuoco , bagnate poscia con acqua bollente ; fate bollire a fuoco allegro , e consumare quasi tutta l' acqua , aggiungeteci allora il sugo di pomidoro di magro , fate ancora bollire un poco dolcemente , e servite con poca Salsa , e crostini all' intorno fritti nell' ollo .

Anche moltissime di quest' altre Erbe era lo solito di servire al già mio degnissimo padrone l' Emo Card. de Bernis .

CA-

CAPITOLO TERZO.

Della Pasticcieria di magro, diversi altri Piatti di magro, e de' Pesci salati, e sfumati.

Della Pasticcieria di magro.

Questa Pasticcieria comprenderà indifferentemente quella apprestata all' olio, e quella apprestata al butirro, trattandosi specialmente di Pasticci, Torte, e Pasticcietti di pesce, e finalmente tutta quella, che trovasi mancante nel *Tom. IV. Cap. IV.* In quanto alle Croccanti: ne' giorni di vigilia si potranno fare di pasta croccante, o di mandorle, e gli altri giorni di pasta alla condè. Benchè abbia detto altra volta, che questo genere di pasticcieria dipende totalmente dal genio, e sapere di chi lavora; nulladimeno dirò qualche cosa di quelle Croccanti le più triviali, che potrà servire per quei Cittadini, che volessero farle eseguire per servirle sulle loro mense. Riguardo a Pasticci, Torte, e Pasticcietti di pesce al butirro: questi si apprestano con pasta brisè, e sfoglia; circa gli altri all'olio, ecco le sole paste che noi abbiamo in uso.

Pasta Brisè all' olio.

Ponete sopra la tavola della pasticcieria tre libbre di farina, fateci un buco nel mezzo, metteteci un poco di sale, e un poco d'olio, sei bianchi d' uova, impastate con vino bianco, e formatene una pasta soda, e maneggievole.

Que-

Questa vi servirà per Pasticci caldi, e rifreddi; ma per quest'ultimi la pasta deve essere più soda. Prima di servivene fatela riposare qualche tempo involta in un pannolino. Alcuni la fanno con metà vino, e metà acqua, che fanno scaldare insieme, e senza bianchi d' uova, o con sola acqua calda, olio, e sale.

Pasta Brisè fina all' olio.

Mettete una libbra di farina sulla tavola della Pasticcieria, fateci un buco nel mezzo, poneteci un poco di sale, un poco d' olio fino, due bianchi d' uovo sbattuti in fiocca, ed un poco di vino bianco; formatene una pasta alquanto tenera. Questa vi servirà per Torte, e Pasticcietti di pesce di ogni specie.

Pasta sfoglia all' olio.

Fate un buco nel mezzo alla farina come sopra, poneteci un poco di sale, ed impastate con acqua tiepida, formatene una pasta alquanto molle, e fatela poscia raffreddare come sopra, e un pochino lievitare; quindi tagliatela in pezzi grossi, e rotondi secondo la Torta, o Pasticci che volete fare, stendeteli collo stendarello, e poscia colle mani più sottili che sia possibile a guisa di un velo. Queste sfoglie si mettono una sopra all' altra con olio tramezzo, come si dirà quì appresso.

Pasta frolla all' olio.

Questa si appresta come quella al butirro. Vedetela nella *Tom. IV. pag.* 247., colla sola diversità che in luogo del butirro si mette dell' olio fino, ed in quello de' rossi d' uova si mettono de' bianchi sbattuti in fiocca.

Pasta frolla alle Mandorle all' olio.

Mescolate metà pasta frolla come la precedente, e metà mandorle peste ben fine, sbruffate con bianco d'uovo, e condite di zucchero fino.

Pasta di Marzapane di Mandorle dolci.

Allorchè averete pestate finissime una libbra di mandorle dolci, asperse con bianco d' uovo, mescolateci quattordici oncie di zucchero in polvere bianchissimo, e bianchi d' nova sbattuti in fiocca, quanto bastino, onde formare una pasta tenera e maneggievole. Questa pasta può servire a diversi usi.

Pasta di Marzapane di Mandorla amara.

Per questo Marzapane, si mettono metà mandorle dolci, e metà mandorle amare, ed oncie sedici zucchero in polvere. Se il zucchero sarà in pane il Marzapane verrà più bianco, e si finisce come l' altra. Si stendano queste Paste di Marzapane con zucchero in polvere, e si fanno cuocere in lastre di rame sopra fogli di carta, ad un forno assai temperato. Se ne fanno anche diversi ripieni di Pasticcieria, piccioli gattò, mostaccioletti, sopra ostia bianca, e coperti con gelo di zucchero.

Pasta Croccante, e di Mandorle.

Vedete queste paste nel *Tom. IV. pag.* 249., e 251. Le rammento qui essendo esse di magro.

Modo di dirizzare i Pasticci.

Allorchè la pasta brisè sarà riposata, stendetela tonda, o uovata, secondo volete fare il Pasticcio, e grossa un dito traverso o più o meno, alzatela allora all' intorno a forza di

di dita, andando sempre stringendo, e alzando la pasta, che formi come uno stuccio da manicotto, lasciandoli la circonferenza del fondo larga a proporzione della grandezza e altezza del pasticcio, osservate che deve essere più largo nella circonferenza da piedi e da capo, che nel mezzo del corpo, e che la pasta sia tutta eguale all' intorno, altrimente cuocendosi cede da quella parte ove è più sottile. Quindi rifilatelo nella sommità, assottigliate l' orlo colle dita, e ripiegatelo alquanto in fuori, riempitelo, indoratelo sul bordo o con uovo, o con acqua fresca, coprite con una sfoglia di pasta, saldatela bene all' intorno, rifilatela, pizzicatela colle dita, fategli un buco nel mezzo del coperchio, formateci un camminetto, decorate il Pasticcio esternamente di fiori di pasta, foglie ec., indoratelo, fatelo cuocere di bel colore, e servitelo caldo, o rifreddo, secondo il ripieno.

De' Pasticci caldi di Pesce di grasso.

Antrè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con un buon pezzo di butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogne, una punta d'aglio, il tutto trito, qualche fetta di tartufo fresco, o prugnolo fresco, o fungo sincero, o secchi, secondo la stagione, una fetta di prosciutto, sbruffateci quindi un pochino di vino di Sciampagna, fatelo consumare del tutto, e stemperateci poscia fuori del fuoco tre alici passate al setaccio. Quando questo condimento sarà quasi freddo, poneteci il pesce che volete servire nel Pasticcio, o in grosse fette, o a rocchi, o in rulade, nettato dalla pelle e spine; e lar-

e lardato di lardelli di lardo, conditi con sale, e spezie fine; condite anche il pesce con sale, pepe schiacciato, e noce moscata, aggiustatelo dentro il Pasticcio di pasta brisè con tutto il condimento, poneteci sopra la fetta di prosciutto, mezza foglia di alloro, e due fette di limone senza scorza, coprite con fette di lardo, e la solita pasta; decoratelo esternamente, doratelo, e fatelo cuocere al forno di bel colore un ora, più o meno, secondo la qualità del pesce. Nel momento di servire scopritelo, levate il prosciutto, alloro, e lardo, digrassatelo, e metteteci un buon Ragù, o una buona Salsa di grasso: un Ragù di frutti di mare, o una Salsa alla Spagnuola gli conviene assai. Devo avvertire che facendo il Pasticcio di rulade di linguattole non gli si leva la pelle, e non si lardano, come non larderete neppure le rulade de' pesci piccioli.

De' Pasticci caldi di Pesce al butirro.

Antrè = Fate un condimento come il precedente, ma senza prosciutto, e meno butirro; lardate il pesce di filetti di alici, ponetelo nel condimento suddetto, conditelo con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; aggiustatelo nel Pasticcio di pasta brisè con sopra mezza foglia di alloro, due fette di limone senza scorza, e butirro fresco a proporzione, copritelo, decoratelo, doratelo, fatelo cuocere, e servitelo ben digrassato, e levato l'alloro, e limone, con sopra un buon Ragù, e una buona Salsa di magro.

De' Pasticci caldi di Pesce all' olio.

Antrè = Apprestate un condimento come il precedente, ma fatto con olio sufficiente per nutrire il Pasticcio. Lardate il pesce di filetti di alici, ponetelo nel condimento, conditelo con sale, pepe schiacciato, e noce moscata; aggiustatelo nel Pasticcio di pasta matta, con sopra l' alloro, e limone, coprite con la solita pasta, decoratelo, doratelo con bianco d' uovo sbattuto, con un poco d' acqua di zafferano; fatelo cuocere più o meno secondo la qualità del pesce, e servitelo ben digrassato, con sopra una Salsa, o un Ragù di magro.

Variazioni di detti Pasticci.

Potete fare un Pasticcio, riempito soltanto de' rimasugli di pesci, de' brodi, o di mollica di pane tagliata in dadi, e fritta, o grattata, o riso lavato, ed asciugato, decorarlo, dorarlo, e farlo cuocere di bel colore. Nel momento di servire scoprirlo, vuotarlo bene, e metterci un buon Ragù di pesce, come di Ruladine, Melè, di Chenef, con un Culì di gamberi ec. Se non sapete dirizzare il Pasticcio, lo potete fare sopra una tortiera, come è descritto nel *Tom. IV. pag.* 253., con dentro il pesce che vorrete. In ordine a detti pesci, come ho detto all' Articolo de' Pasticci rifreddi, alcuni dopo lardati li fanno imbianchire d'ambe le parti sopra il fuoco in una tortiera, con lardo rapato bollente, o butirro, o olio, e poi li mettono nel Pasticcio col condimento solito, ma ciò si prattica soltanto a fette di pesci grossi, e non a rulade, o ruladine di pesci piccioli. L' erbe trite, i tartufi in fette, i pru-

i prugnoli, che si mettono nel condimento de' pesci, debbano essere in poca quantita, e poco passati sopra il fuoco. Finalmente bisogna regolarsi per le cotture de' Pasticci secondo la grossezza, e qualità de' pesci, imperocchè non vi è nulla di più disgradevole, quanto un Pasticcio di pesce soverchiamente cotto, o poco cotto.

Pasticcio di Baccalà.

Antrè = Dopo che il Baccalà sarà cotto all'acqua senza bollire, dividetelo a scaglie. Abbiate della panna di latte fresca, passatela al setaccio in una cazzarola, ponetela sopra il fuoco, con un pezzo di butirro maneggiato con un pochino di farina, sale, pepe schiacciato, noce moscata; fate spuntare a bollire, muovendo con una cucchiaja di legno. Quando averà bollito un poco poneteci il Baccalà, mescolate, e levate dal fuoco. Abbiate del riso cotto con latte, un pezzo di butirro, condito con sale, pepe schiacciato, noce moscata, e denzo, come per un Sortù. Dirizzate una cassa di Pasticcio di pasta brisè, d'una grandezza proporzionata al Baccalà, e Riso; metteteci nel fondo un suolo di Riso, e sopra un suolo di Baccalà, con porzione della Salsa, continuate così suolo per suolo, finchè il Pasticcio sarà pieno, terminando col riso, poneteci sopra de' pezzetti di butirro fresco, coprite il Pasticcio con la sua pasta, guarnitelo come gli altri, doratelo, fatelo cuocere di bel colore, e servitelo subito. Se non volete dirizzare il Pasticcio, formatene un Timballo in una cazzarola.

Delle Torte di Pesce di grasso .

Antrè = Fate sudare in un' istante , quanto imbianchischino , delle ruladine , o rocchi di pesce lardati di filetti di alici , in una cazzarola sopra il fuoco , con un condimento , come quello de' Pasticci caldi di pesce di grasso *pag.* 221. , condite con sale , pepe schiacciato ; quindi stendete una sfoglia di pasta sfoglia , ponetela sopra una tortiera , o piatto di rame , o di argento , stendeteci sopra un dito di farsa di Chenef di pesce fatta al butirro . Vedetela nel *Tom. V. pag.* 78. , aggiustateci sopra il pesce , con tutto il condimento , e ponete nei vani qualche picciola Chenef fatta colla farsa suddetta , e formata sopra la tavola della pasticcieria , con un poco di farina ; coprite con fette di lardo , due fette di limone senza scorza , e mezza foglia di alloro , bagnate su gli orli con uovo sbattuto , coprite la Torta con un' altra sfoglia di pasta sfoglia , e finitela , doratela , fatela cuocere come quella di grasso *Tom. IV. pag.* 168. ; nel momento di servire scopritela , levate il lardo , limone , e alloro , digrassatela , ponetela nel suo piatto , e versateci una buona Salsa , o un Ragù di grasso , ricopritela , e servitela subito .

Delle Torte di Pesce al butirro .

Antrè = Queste si apprestano nello stesso modo , che quelle di grasso , e solo variano , che non si cuoprono di fette di lardo , ma con un poco di butirro fresco , e si servono con una Salsa , o un Ragù di magro .

Delle Torte Vol-o-vant.

Antrè = Fate una Torta Vol-o-vant, come è descritta nel *Tom. IV. pag.* 276.; nel momento di servire scopritela, vuotatela, e riempitèla di un Ragù di pesce di grasso, o di magro; ovvero con una coda di Ragosta alla Pulette, alla Vestale, al Verd-prè ec. Vedetele alle *pag.* 105. *e* 106, oppure con baccalà apprestato alla Crema, al Pere-moene, alla Provenzale, al Fiore di latte, al Culì di pomidoro ec. Vedete all' Articolo del Baccalà.

Delle Torte di Pesce all' olio.

Antrè = Fate un condimento, come quello de' Pasticci di pesci di grasso *pag.* 221.; ma con olio in luogo di butirro, e senza prosciutto, fateci sudare un' istante il pesce quanto imbianchisca, condite di sale, e pepe schiacciato. Abbiate una pasta sfoglia all'olio *pag.* 219.; stendetene sopra una tortiera, o piatto di rame, o di argento unto di olio, una sfoglia assai sottile, quindi ungetela bene sopra con un mazzetto di penne bagnato in olio fino, ponete sopra un' altra sfoglia, ungete di nuovo, e così continuate fino a sette o otto sfoglie; stendete sopra all' ultima mezzo dito di Farsa di Chenef di pesce fatto all' olio. Vedetela alla *pag.* 41. *Tom. IV.*, aggiustateci sopra il pesce suddetto, ponete nei vani qualche picciola Chenef fatta colla medesima Farsa, e formata sopra la tavola della pasticcieria, con un poco di farina, aspergete ovunque con tutto il condimento del pesce, coprite con altrettante sfoglie di pasta unte nella stessa maniera, rifilate all' intorno, ungete bene sopra

con

con olio, e dopo qualche poco dorate con bianco d'uovo sbattuto con un poco d'acqua di zaffrano; fate cuocere al forno di bel colore. Nel momento di servire scoprite, levate il limone, e alloro, digrassate bene, e versateci una buona Salsa, o un Ragù di magro. I Frutti di mare, i Tartufi, i Prugnoli, le code de' Gamberi, i Latti e Fegati di pesce ec.; sono ottimi da mettere in Ragù per queste Torte. Le Salse migliori sono un Culì di Gamberi, di Pomidoro, alla Carpe ec., o una Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa, o Ascè ec.

Torta di Baccalà.

Antrè = Questa si appresta con Baccalà, e Riso, come per il Pasticcio, e solo varia perchè si fa sul piatto d'argento, o sulla tortiera, con pasta sfoglia, e si serve sortendo dal forno.

De' Pasticcietti di Pesce al butirro.

Orduvre = Quelli alla Mazzarina, alla Besciamella, alla Spagnuola, alla Perigord, alla Minselle, alla Scioesie, alla Mariè, alla Marescialle ec. Si apprestano come quelli di grasso, e solo variano, che in luogo della Farsa di Chenef di grasso s'impiega della Farsa di Chenef di magro, cioè al butirro, ed in luogo de' filetti di petto di pollo, si mettono filetti di pesce cotto, come di Linguattole, di Scorfano, di Cappone ec., e per i Culì alla Besciamella, e alla Rena impiegasi quelli di magro *pag.* 25. *e* 26. *Tom. V.*: circa i piccioli Salpicconi; questi li potete fare come più vi aggrada. Vedeteli nel *Tom. V. pag.* 78.

De' Pasticcietti di Pesci all' olio.

Orduvre = Questi Pasticcietti li potete fare,

o con pasta sfoglia all' olio, come le Torte, o con pasta brisè all' olio, ovvero con pasta croccante. La migliore maniera di servirli è scoperta, cioè coprite il fondo delle barachiglie, con una delle paste di sopra accennate, e fatele cuocere. Nel momento di servire riempitele con Ragù ben fatto di Code, e Culì di Gamberi, di Tartufi, di Prugnoli, di Frutti di mare, di Fegati, e Latti di pesci ec., o con qualche Salpiccone, o Ascì. I Ragù, e Salpicconi vedeteli nel *Tom. V. Cap. I.*, e le diverse Ascì nel *Cap. IV.* di questo Tomo. Il tutto però dev' essere con poca Salsa.

Delle Torte, Tartellette, ed altra Pasticcieria d' Antremè.

Comprende questo nome tutta quella Pasticcieria, che si serve nel secondo servizio della menza, come ho accennato nel *Tom. IV. pag.* 253.

Torta di Spinaci.

Antremè = Capate, lavate, ed allessate all'acqua bollente de' Spinaci; allorchè saranno ben cotti, scolateli, fateli raffreddare, e spremeteli forte, pestateli nel mortajo, e passateli al setaccio. Pestate ben fine nel mortajo ott' oncie di mandorle dolci, aspergendole con un poco d' acqua di tempo in tempo; quindi aggiungeteci zucchero fino a proporzione, i spinaci suddetti, un poco di cannella in polvere, un tantino di sale, e tre bianchi d' ova sbattuti in fiocca; mescolate il tutto bene. Stendete una sfoglia di pasta di mandorle assai sottile, mettetela sopra il piatto, che dovete servire, stendeteci sopra la composizione, fateci so-

sopra una gratella molto stretta, con filetti fini della medesima pasta, bagnando gli orli con un pochino di acqua, o bianco d'uovo, riportateci all'intorno una fittuccina larga due dita scarse, fateci qualche lavoro; fate cuocere di bel colore ad un forno assai temperato, e servite spolverizzata di zucchero fino. Conoscerete quando è cotta allorchè gonfierà, e farà delle crepaccie.

Torta di Fravole.

Antremè = Ponete un fondo sottile di pasta di mandorle sopra il piatto, che dovete servire, fateci un bordino sottile all'intorno, alto meno di mezzo dito traverso, e fate cuocere di bel colore ad un forno assai temperato. Tagliate ancora un coperchio colla medesima pasta assai sottile, tondo e grande, che posi quando sarà cotto sopra il bordino della Torta. Prendete un piatto di argento, o di rame, pulitegli bene la parte di sotto, fatela scaldare, ungetela, passandoci sopra leggermente un pezzo di cera bianca, e pulitela subito con un foglio di carta suga a più doppj. Ponete sopra a questo fondo di piatto la sfoglia suddetta di pasta di mandorle, intagliatela propriamente, e fatela cuocere ad un forno di bel colore come il fondo. Nel momento di servire, riempite detto fondo con una composizione di fravole, come quella delle Tartellette. Vedete nel *Tom. IV. pag.* 300., coprite col suo coperchio, che averete glassato con una glassa Reale, e ci averete aggiustato sopra delle fravole intere come alle Tartellette.

Torta Gelata.

Antremè = Ad una Torta cotta come la precedente. Nel momento di servire la potete riempire di qualunque sorta di Sorbetto gelato, e servirla con coperchio, o senza.

Torta di Visciole.

Antremè = Preparate delle Visciole come quelle per la Torta. Vedete nel *Tom. IV. pag.* 288. con le code, o senza, fatele raffreddare, e nel momento di servire ponetele in una Torta, come quella di Fravole, e servitela col coperchio, o senza.

Torta di Persiche.

Antremè = Mondate, e spaccate delle Persiche dette della Maddalena, fatele cuocere con un poco di vino bianco, zucchero, uno stecco di cannella, e le loro mandorle pelate, e spaccate nel mezzo. Quando saranno cotte al suo punto, fatele raffreddare, levate la cannella; e nel momento di servire aggiustatele sopra un fondo di pasta di mandorle, cotto di bel colore, con sopra ad ogni mezza perisca la la sua mezza mandorla, e servite col coperchio, o senza.

Torta all' Agresto.

Antremè = Vedete Tartellette all' Agresto nel *Tom. IV. pag.* 299. Questa Torta si appresta egualmente, e solo varia, che in luogo della pasta frolla, farete un fondo di pasta di mandorle, lo farete cuocere di bel colore, e nel momento di servire ci metterete la composizione suddetta, e servitela coperta cogli acini di agresto inzuccherati sopra il coperchio.

Torta di Albicocche.

Antremè = Questa non varia, come tante altre, che per la sola pasta di mandorle, e si aggiustano le albicocche nella Torta, come le Persiche, e si serve o scoperta, o coperta.

Torta di Frutta diverse.

Antremè = Potete fare delle Torte, come le precedenti, con qualunque sorta di frutta, o in marmellata, o in composta, e porle sopra un fondo di pasta di mandorle, con un picciolo bordino all' intorno ben decorato, cotto di bel color d' oro, e nel momento di servire metterci il ripieno, e servire la Torta scoperta.

Variazione delle Torte.

Qualunque sorta di Torta di Frutta, o Gelata, la potete servire con pasta croccante, in luogo di quella di mandorle. Potete anche far cuocere la Torta, con entro le frutta sciroppate, e fredde, e fargli poscia sopra una gratella stretta, con filetti fini della stessa pasta, cioè o di mandorle, o croccante, o frolla all' olio, ma queste paste debbano essere stese assai sottili. Anche quella di Spinaci la potete apprestare con pasta croccante, o frolla all' olio.

Delle Tartellette.

Sarebbe quì veramente un ripetere le medesime cose, dopo avere descritto questo genere di pasticcieria alquanto diffusamente nel *Tom. IV. Cap. IV.*, non variando una gran parte di dette Tartellette, che per la pasta di mandorle, o croccante, le quali paste le preferisco alla pasta frolla all'olio, benchè quella alle mandorle non vi sia tanto male; ciò nonostante dirò qualche cosa in generale. *Tor-*

Tartellette in diverse maniere.

Antremè = Nettate bene il di fuori delle stampe da pasticcietti, scaldatele, e ungetele leggiermente con un pezzetto di cera bianca, che subito ci passerete sopra un foglio di carta suga a più doppj, onde ce ne resti quasi niente attaccata; stendete la pasta di mandorle grossa come una moneta da un pavolo. Vedetela nel *Tom. IV. pag.* 251., tagliatene con un taglia paste rotondo, tanti tondi grandi come la circonferenza delle barachiglie, aggiustateceli sopra, fateli cuocere di un bel color d'oro ad un forno assai temperato; quindi lasciateli un pochino raffreddare, e levateli dalle stampe. Potete far cuocere anche de' coperchi, della medesima pasta, alquanto traforati, qualora vogliate servire le Tartellette coperte, come quelle di Fravole, all' Agresto ec., ed ancora quando le riempite di qualunque marmellata, gelatina, o composta di Frutta; ma per Sorbetti gelati, Fravole al naturale, cioè semplicemente lavate con vino bianco, scolate bene, e condite con zucchero in polvere; con pere intere tornite cotte e servite con porzione del proprio sciroppo, debbano essere scoperte. Tutte queste Tartellette le potete anche apprestare, e servire con pasta croccante, o frolla di magro alle mandorle, come ho detto di sopra.

Pagnottelle al Prosciutto.

Mettete cinque libbre di farina in una terrina grande, fateci un buco nel mezzo, stemperateci la sera con acqua tiepida una pagnotta di lievito. La mattina aggiungeteci due libbre di

di strutto buono, dieci oncie di zucchero fino, dieci uova, ed un' oncia di sale fino; formatene una pasta, mettetela sopra la tavola della pasticcieria, e incorporateci poco per volta altre cinque libbre di farina, sbruffandoci di tempo in tempo colle mani dell' acqua tiepida, finchè la pasta sia ben formata, e piuttosto tenera; affinatela bene a forza di polzi: conoscerete quando è arrivata, allorchè si staccherà dalle mani, e da sopra la tavola; mescolateci allora una libbra, o più di prosciutto magro tagliati in minutissimi dadini; formatene quindi le pagnottelle di una discreta grandezza, ponetele sopra lastre, o tielle di rame, fatele lievitare ad una stufa temperata circa tre ore; indi indoratele sopra con uovo sbattuto e un mazzetto di penne, fatele cuocere di bel colore al forno, e servitele calde sopra una salvietta.

Pagnottelle all' Olio.

Queste si apprestano nella stessa maniera, e solo variano, che si mettono due fogliette e mezzo d' olio fino, in luogo dello strutto, niente uova, ed in vece del prosciutto una libbra, e mezza di passerina.

Maritozzi fini Glassati.

Formate esattamente una pasta lievitata come quella delle Pagnottelle; ma con due fogliette e mezzo di olio fino, dieci oncie di zucchero fino, ed un' oncia e mezza di sale fino. Questa pasta deve essere un pochino più tenera dell' altra, e devesi affinare a forza di braccie mandandole sù e giù; quando si staccherà dalle mani, e dalla tavola sarà arriva-

ta,

ta, mescolateci allora tre libbre tra pignoli e passarina, e una libbra o più di candito tagliato in minuti dadini. Formatene quindi i maritozzi di quella grandezza che crederete, poneteli sopra lastre, o tielle di rame, fateli lievitare ad una stufa temperata due ore o più, secondo come sono grandi, e poscia cuocere al forno di bel colore. Quando saranno cotti copriteli con una Glassa bianca di zucchero alla Reale, o alla Maringa, fateli asciugare ad un forno assai temperato, e serviteli caldi sopra una salvietta.

Maritozzi Ordinarj.

Questi si preparano precisamente nello stesso modo, e solo variano, che si mette soltanto una foglietta d' olio, una libbra di passerina, poco candito, e prima di cuocerli s'indorano sopra con uovo, o bianco d' uovo sbattuto.

L' essenziale, tanto delle Pagnottelle, che de' Maritozzi è quello di sapere conoscere la stufa, acciò non siano nè troppo, nè poco lievitati; ma ciò si conosce assai facilmente dal gonfiamento sì delle une, che degli altri, dopo un certo tempo che sono stati alla stufa.

Stinchetti di Mandorle.

Questi detti volgarmente *Ossi di Morti che si fanno in Perugia*. Prendete una libbra di zucchero fino e asciutto, dodici bianchi d' uova fresche, una libbra di mandorle filettate ed asciugate alla stufa, un poco d' olio zuccheroso di cedrato, o di portogallo; unite li bianchi d' uova al zucchero in un pozzonetto da credenza, e sopra un fuoco leggiero movete sem-

pre con una cucchiaja di legno, finchè vedete che stringe, e si ammassa come una pasta, uniteci allora le mandorle, ed incorporate che sono, ponete la pasta sopra la tavola della pasticcieria spolverizzata di zucchero fino, e finchè è calda, formatene stinchetti lunghi mezzo palmo, o ciambellette o gattoncini, e tutto ciò che vi piacerà. Ponete sopra foglie di rame con carta sotto, e fate cuocere ad un forno temperatissimo, come le spume, e che siano di bel colore.

Fiori diversi.

Antremè = Intagliate della pasta di mandorle stesa sottile come una moneta di un pavolo, a guisa di qualunque sorta di fiori colle loro foglie, fateli cuocere sopra carta da scrivere ad un forno temperato; quindi coloriteli al naturale, e serviteli tramezzati con diversa pasticcieria.

Canestrelle.

Antremè = Coprite di una sfoglia di pasta di mandorle ben sottile, il di fuori delle picciole stampe da pasticcietti ovate, profonde, e ben pulite, come le Tartellette *pag.* 231., guarnite al di fuori con filetti assai fini di detta pasta a guisa di Canestrelle; fatele cuocere di un bel color pallido ad un forno molto temperato; formate altrettanti manichini colla medesima pasta tagliata in filetti sottili e attorcigliati insieme, e tagliati, e inarcati a proporzione delle Canestrelle; fateli cuocere al forno sopra carta da scrivere. Quando il tutto sarà cotto, alzate le Canestrelle dalle stampe, attaccategli i manichini con un pochino di ca-

ra-

ramello, coloritele se volete, o glassatele bianche, o lasciatele col loro colore naturale; servitele con entro della picciola pasticcieria, o confezzioni diverse.

Rosette.

Antremè = Stendete assai fina della pasta di mandorle, formatene delle picciole Rosette della maniera che vorrete, fatele cuocere, glassatele al naturale, e servitele tramezzate con altra pasticcieria.

Cestini.

Antremè = Quando averete stesa assai sottile la pasta di mandorle, copriteci il di dentro delle stampe da pasticcietti tonde, e profonde, ben pulite, e unte leggermente di butirro, chiarificato e rifreddo; fatele cuocere, e levatele dalle stampe; quindi coprite anche il di fuori di dette stampe colla medesima pasta, e intagliatela a guisa di Cestini; tagliate a parte altrettanti piccioli manichi a guisa di conchiglia, e tanti coperchi a guisa di cuppola per quanti sono i Cestini; fate cuocere il tutto di bel colore; quindi attaccate i manichi d'ambe le parti con un poco di caramello, ponete dentro i Cestini la loro anima cotta dentro le stampe, e nel momento di servire riempiteli di una Crema gelata, come quella della Torta di fravole *Tom. IV. pag.* 290., o altra; o di un Sorbetto gelato di frutta, di cioccolata ec.

Parterre.

Antremè = Tagliate un tondo di pasta di mandorle grossa come uno scudo, e grande come il fondo del piatto che dovete servire, tagliate anche delle strisce della medesima pasta,

sta, ma assai più sottile, larghe un dito traverso; formate con queste strisce poste ritte sopra il fondo suddetto tanti rabeschi, fronde, e ornati, come un parterre di un Giardino, che farete tenere con bianco d' uovo sbattuto; contornate il tondo con una medesima striscia, e fate cuocere di un color d' oro pallido ad un forno assai temperato. Nel momento di servire riempite detti ornati con diverse Gelatine di frutta.

Tabacchiere.

Antremè = Coprite, ed ornate di pasta di mandorle delle Tabacchiere quadre, o rotonde, come le avete, fatele cuocere di bel colore, e al di fuori con un pennellino, coloritele con diverse glasse colorite, e servitele con entro diversa picciola pasticcieria, o confetture.

Vasi.

Antremè = Questi si apprestano come i Cestini, mentre non è che la stampa, e il disegno, che ne forma la differenza. Quando saranno cotti, e nel momento di servire li riempirete con una Crema gelata, come segue: mettete in una cazzarola tanto caramello di zucchero, e tanto fiore di latte, scaldate sopra un picciolo fuoco; quando sarà ben mescolato, aggiungeteci quattro rossi d'uova fresche, fate stringere sopra il fuoco senza bollire, finchè le uova saranno incorporate col fiore di latte, e fate gelare in una picciola sorbettiera. Li potete ancora riempire di qualunque Sorbetto gelato.

Saliere.

Antremè = Coprite con della pasta di mandorle delle stampe fatte a guisa di Saliere, e unte con un pochino di cera come le Tartellette *pag.* 231. Quando saranno cotte di bel colore, e nel momento di servire riempitele di una Marmellata, o Gelatina di frutta, o di una Crema gelata, o Sorbetto gelato.

Mastelli.

Antremè = Abbiate della pasta di mandorle grossa come una moneta da un pavolo, tagliatene de' fondi tondi, larghi poco più di uno scudo, e delle strisce alte tre dita, rifiate un pochino queste strisce da una sola parte, lasciandogli il sito da formare due buchi uno incontro all'altro, e che questi buchi sopravvanzino l'orlo del Mastello, collate con un poco di bianco d'uovo queste strisce all'intorno del fondo suddetto, e unite bene insieme i lembi de' bordi, decorateli al di fuori di piccioli fioretti della stessa pasta, ma colorita, e fateli cuocere sopra a fogli di carta da scrivere ad un forno assai temperato, o asciugare alla stufa. Abbiate tanti piccioli bastoncelli della stessa pasta lunghi quattro dita traverso, e grossi a proporzione de' buchi de' Mastelli, fateli cuocere egualmente. Nel momento di servire riempite i Mastelli di ciò che vorrete, come Gelatina, o Composta di frutta, Crema gelata, Sorbetto gelato ec., e infilateci i loro bastoncelli.

Lavori diversi di pasta di Mandorle.

Antremè = Allorchè la pasta di mandorle sarà ben fatta, e ben maneggiata, e che si abbia dell'

dell' immaginazione , della diligenza , e del disegno , si possano fare tutte sorta de' bei lavori, tanto per Guarnizione , che per Antremè , e glassarli di diverse glasse di zucchero , ovvero decorarli con ornati della stessa pasta di varj colori .

Pasta di Mandorle a diversi colori .

Guarnizioni = Prima di far cuocere la pasta di mandorle alla cazzarola , come è descritto nel *Tom. IV. pag.* 251. ; aggiungeteci quel colore , che più sarà di vostro genio : come per il rosso un poco di amarante di uvetta lacca : per il verde un poco di verde di spinaci assoluti , come è descritto nel *Tom. I. pag.* 23. , per il giallo fate asciugare del zafferano a sufficiente all' aria del fuoco , mettetelo poscia in infusione in un poco d' acqua bollente , dopo un' ora e più colatela con un pannolino , e spremete bene il zafferano , fate consumare quest' acqua una cosa giusta , e ponetela poscia nella pasta di mandorle : per il nero cioccolata a sufficienza , squagliata , e bollita con un poco d' acqua , e assai ristretta ; osservando di far cuocere detta pasta sopra un fuoco moderato , acciò non bruci . Vedete *Tom. IV. pag.* 251. la maniera di stenderla .

Cialdoncini di Mandorle .

Antremè = Pestate nel mortajo ben fine otto oncie di mandorle dolci , aspergendole di tempo in tempo con un poco di bianco d' uovo ; quindi aggiungeteci ott' oncie di zucchero in polvere , e tre bianchi d' uova , seguitate a pestare , acciò il tutto si mescoli insieme . Scaldate due o tre lastre di rame ben pulite , pas-

sa-

sateci sopra un pezzetto di cera bianca, e subito un foglio di carta suga piegato a più doppj. Quando saranno fredde stendeteci sopra col coltello la pasta di mandorle suddetta alla grossezza di una moneta di un pavolo, e quindi stendete sopra a detta pasta del bianco d'uovo sbattuto in fiocca, spolverizzate bene sopra di zucchero in polvere, e seminateci degli anacini; fate cuocere ad un forno temperato, e di un bel color d'oro; poscia tirate fuori dal forno, e col coltello tagliate de' quadretti larghi tre dita traversi, abbiate pronta una canna, e a mano, a mano avvolgeteli ben caldi a detta canna, e serviteli sopra una salvietta, o per guarnizione.

Cannelli di Mandorle.

Antremè = Stendete sopra à delle lastre la pasta di mandorle, come la precedente, ma senza metterci sopra bianco d'uovo, e anaci; quando sarà cotta, e di bel colore, tagliatela, avvolgetela a guisa di Cannelli, e quando sono freddi, e nel momento di servire riempiteli di una Marmellata, o Gelatina di frutta, turando uno de' buchi con rotelline tagliate espressamente, quando tagliate i Cannelli, e attaccatele con un poco di caramello. Servite sopra una salvietta.

Paste frolle Glassate.

Antremè = Vedete paste frolle glassate nel *Tom. IV. pag.* 310. Queste si apprestano nello stesso modo colla pasta frolla fatta all'olio semplicemente, o con mandorle. Vedetele alla *pag.* 219. *e* 220.

Paste Frolle diverse.

Antremè = Tutto ciò che si mescola alle paste frolle fatte al butirro, si può mescolare alle paste frolle fatte all'olio. Vedete le prime nel *Tom. IV. pag.* 309.

Spume di Mandorle dolci.

Guarnizioni = Sbollentate, e pelate mezza libbra di mandorle dolci con sei di amare, pestatele nel mortajo ben fine bagnandole di tempo in tempo con un poco di bianco d'uova, quando saranno ben peste, aggiungeteci due libbre di zucchero fino, e due bianchi d'uova fresche sbattuti in fiocca; seguitate a pestare acciò il tutto si mescoli bene e formi una pasta maneggievole e tenera; formatene le Spume a guisa di pallottine, o colla seringa a toggia di ciambellette, o serpette sopra carta da scrivere, fatele cuocere ad un forno assai temperato, che siano di un color d'oro pallido.

Spume di Mandorle amare.

Guarnizioni = Apprestatele precisamente nello stesso modo, e aggiungeteci un poco di odore di limone, o di portogallo; cioè strofinate la superfice di un limone, o arancio di portogallo con un pezzo di zucchero in pane, onde avenne lo spirito, e quindi raschiate detto zucchero dentro la composizione delle mandorle.

Spume di Cioccolata.

Guarnizione = Rapate trè oncie di buona cioccolata, mescolatela con una libbra di zucchero fino, due bianchi d'uova fresche sbattuti in fiocca; formatene una pasta maneggievole come

la precedente, ma un pochino più soda, e formatene le spume nella stessa maniera.

Spume di Caffè.

Guarnizioni = Mescolate un' oncia di ottimo caffè abbrostolito, pestato assai fino, e passato al setaccio, con una libbra di zucchero fino, e due bianchi d' uova fresche sbattuti in fiocca; formatene le Spume, e fatele cuocere come sopra.

Spume di Pistacchi.

Guarnizioni = Queste Spume si fanno come quelle di Mandorle.

Spume di Cannella.

Guarnizioni = Impastate una libbra di zucchero fino con due bianchi d' uova fresche sbattute in fiocca, aggiungeteci un' oncia di buona cannella in polvere finissima; formatene una pasta maneggievole.

Mandorle alla Perlina in diverse maniere.

Guarnizioni = Fate cuocere una libbra di zucchero alla plume; indi metteteci una libbra di mandorle dolci scelte, movetele colla cucchiaja sopra un fuoco leggiero, acciò il zucchero granisca e si attacchi tutto all' intorno delle mandorle. Quando crocchieranno sarà segno che sono cotte; levatele allora di sopra il fuoco; copritele con un foglio di carta, e fatele raffreddare. Si perlina nello stesso modo le nocchie o nocciole, e i pistacchi mondi, e naturali. Per farle rosse: subito che hanno preso il zucchero levatele di sopra il fuoco, crivellatele, il zucchero che cade rimettetelo nel pozzonetto con tre oncie di zucchero fino, e un poco d' acqua acciò si squagli, fatelo

telo cuocere a Cassè, aggiungeteci allora tanto colore amarante di ovetta lacca, quanto è necessario per dare un bel colore al zucchero; fatelo ribollire di nuovo e tornare al grado di cassè, metteteci le mandorle, tirate indietro dal fuoco, e movetele bene colla cucchiaja finchè saranno asciutte, e ben granite. Per farle bianche: sbollentate e pelate le mandorle, asciugatele alla stufa, mettetele nel zucchero cotto a Cassè, fategli dare un bollo insieme; indi maneggiatele colla cucchiaja, e finitele come le prime.

Mandorle Glassate.

Guarnizioni = Quando le mandorle saranno pelate e asciugate alla stufa, mettetele in una glassa composta di zucchero fino, bianco d'uova, fiori di arancio, o di limone canditi e triti, rotolatele bene nella glassa, ponetele sopra un foglio di carta, e fatele asciugare alla stufa.

Mandorle Sufflè.

Guarnizioni = Bagnate bene le mandorle pelate e asciugate con bianco d'uovo, indi avvolgetele con zucchero fino, e se non fossero ben glassate replicate una seconda volta, e fatele poscia asciugare alla stufa. Le nocchie, ed i pistacchi si possono apprestare egualmente.

Maringhe.

Guarnizioni = Abbiate trè bianchi d'uova fresche sbattuti in fiocca: abbiate anche una libbra di zucchero bianco in polvere, versatelo a poco per volta ne' bianchi d'uova suddetti, movendo sempre e aggiungendoci un po-

chino d' olio essenziale zuccheroso di cedrato o di limone. Osservate che la dose devesi tenere diritta allorchè l' alzate colla cucchiaja; formatene quindi sopra carta fina le Marenghe tonde, o bislunghe, e più picciole della metà di un' uovo, con un cucchiajo di argento, spolverizzatele bene sopra con zucchero fino dentro un setaccino di seta; fatele cuocere di un colore pallido sopra la tavola coperte di un forno da campagna ben chiuso acciò non svaporino. Quando saranno cotte distaccatele col coltello, vuotatele un poco al di dentro, riempitele di una visciola sciroppata, o fravola cruda, o pezzetto di candito, o altro; unite due Maringhe insieme a foggia di un uovo, e servite per Guarnizione.

Maringhe di Pistacchi.

Guarnizioni = Queste si apprestono nello stesso modo, e sole variano, che vi si aggiunge un poco di pistacchi mondati e pesti, o tagliati in filetti.

Croccante di pasta di Mandorle.

Antremè = Ungete con butirro chiarificato e rifreddo il di fuori di un rame ben pulito, di quella forma che volete fare la Croccante. Abbiate della pasta di mandorle ben fatta. Vedetela nel *Tom. IV. pag.* 251., che sia maneggievole, e non troppo disseccata; stendetela alla grossezza di una moneta da un paolo, tagliatela secondo il disegno che volete fare, cioè a fascie, foglie, fioretti ec., aggiustate tutti questi pezzi sopra la stampa con disegno e simetria, facendo tenere gli uni cogli altri con bianco d' uovo, e che non formino che

un

un solo pezzo ; fate quindi cuocere di un colore d' oro pallido ad un forno assai temperato , e poscia raffreddare . Per tirare poscia la Croccante dalla stampa , ponetela sopra un fornello con sotto cenere calda , allorchè vedete che si distacca , alzatela leggermente ; quindi glassatela sopra con una glassa Reale , o di diversi colori , ovvero lasciatela nel suo color naturale ; posatela sopra un fondo della medesima pasta , cotto di bel colore , con sotto diversa sorta di pasticcieria . In questa maniera potete fare qualunque sorta di Canestre , Vasi , Urne ec. , basta che abbiate le forme di rame , che corrispondino a sì fatte cose . Colla pasta Croccante , o alla Condè potete fare lo stesso .

Croccante di Pasta Croccante .

Antremè = Coprite tutto il di fuori di un rame unto come sopra , di pasta Croccante , o alla Condè , grossa come un paolo . Vedete ambedue queste paste nel *Tom. IV. pag.* 249. ; indi col coltello intagliatela propriamente , facendogli qualche bel disegno ; fatela cuocere di bel colore , levatela dal rame come l' altra , e servitela egualmente . Queste Croccanti le potete fare con fiori , fronde , e filetti di pasta riportati , e aggiustati a gratella , o in altra maniera sopra il rame . Potete anche colorire la pasta Croccante , mescolandoci quando l' impastate il colore che volete . Vedete i diversi colori alla pasta di Mandorle *pag.* 244.

Croccante di Mandorle al Caramello .

Antremè = Fate bollire in un pozzonetto da credenza una libbra di zucchero in pane , o fio-

fioretto, con un poco di acqua. Quando sarà quasi al punto di caramello metteteci una libbra di mandorle dolci pelate, tagliate in filetti, e asciugate alla stufa, fate anche bollire, e rosolare alquanto le dette mandorle; quindi versate sopra una lastra grande di rame unta con un' idea di olio, e spandete subito col coltello in forma rotonda, e più sottile che potete; abbiate pronta una cazzarola pulita, e unta al di fuori come la lastra, posateci sopra le mandorle, piegate colle mani all' intorno a guisa di un berretto, e fate raffreddare; servite sopra una salvietta, con cannellini, o diavoloni, attaccati ritti sopra, e all' intorno, con un poco dello stesso zucchero restato attaccato nel pozzonetto delle mandorle.

Croccanti dirizzate.

Antremè = Stendete della pasta Croccante, o alla Condè, alla grossezza di una moneta di due paoli. Abbiate de' cartoncini intagliati, che formino qualche Casino, o Arco, o Cocchio ec., poneteli sopra la pasta, e con un coltellino intagliate la pasta sù detti modelli; fateli cuocere di un bel color d' oro sopra lastre di rame; e quindi sopra un fondo della stessa pasta dirizzateli, facendoli tenere gli uni, cogli altri a forza di caramello, e servite sopra di una salvietta. Si avverte però che la pasta alla Condè deve essere indorata con uovo sbattuto prima di farla cuocere.

Gerbe.

Antremè = Tagliate un tondo di pasta alla Condè grande secondo la circonferenza del piat-

to che dovete servire , e grosso come due scudi , indoratelo , e fatelo cuocere di bel colore . Formate con della pasta Reale alquanto soda , e magra una quantità di bastoncelli colle punte tonde , grossi come il dito mignolo , e lunghi per degradazione ; cioè uno più lungo di tutti gli altri , e proporzione alla grandezza del piatto ; fateli cuocere sopra lastre di rame di un bel color d' oro . Quando saranno freddi dirizzateli tutti sopra il fondo suddetto , con un poco di caramello , che il più lungo sia nel mezzo , e gli altri tutti all'intorno per degradazione , in guisa , che tutto il fondo sia coperto , e gli ultimi bastoncelli alti poco più di tre dita traverse formino una palizzata . Potete guarnire l' orlo del fondo , con delle picciole spume di mandorle amare , e servite sopra una salvietta .

Croccante alla Flamande .

Antremè = Quando averete tagliate le mandorle in filetti , come per la Croccante al caramello , inumiditele con acqua fresca , e spolverizzatele bene con zucchero fino , fatele friggere nell' olio ben caldo di un color dorato , e poscia colatele nel passabrodo , quindi ponetele subito in una cazzarola , e con una cucchiaja spandetele alla grossezza di due scudi : questo non sarà che un pezzo : fatene un' altro simile , o unitelo al primo , continuate così finchè averete formata la Croccante , che servirete di quell' altezza , e grandezza che vorrete , sopra una salvietta , guarnita tutta di sopra , e all'intorno , con cannellini posti diritti .

Cotture di Zucchero.

I gradi delle cotture di zucchero si dividono in sei, che sono i seguenti, in Francese, e in Italiano.

Chiarificazione di Zucchero.

Ponete in una caldaja, o pozzonetto quella quantità di zucchero fioretto, che credete: per ogni dieci libbre di zucchero, mescolate un bocale di acqua comune, con un bianco d'uovo sbattuto, ponete tre terzi di quest' acqua nel zucchero; fatelo bollire sopra un fuoco di carbone, e schiumatelo di tempo in tempo, mettendoci un poco per volta tutta l' acqua col bianco d' uovo che avete lasciato; finalmente dopo che lo averete ben schiumato, e che lo sciroppo sia giunto al grado di *Lissè*, cioè alla Lisa, che è la vera cottura per conservarlo, passatelo al cappuccio, o panno lino prima bagnato, e spremuto bene.

Zucchero a Lisa, o Lissè.

Questo è il primo grado di cottura, che si dà al zucchero, conoscerete quando è giunto al suo punto, allorchè prendendolo col dito di mezzo, e mettendolo sopra il pollice non scorrerà, ma vi resterà tondo come un picciolo pisello. Questa cottura si divide in due, che i Francesi appellano il grande, ed il picciolo *Lissè*; ben' inteso, che il primo è più forte del secondo.

Zucchero alla Perla a Perlè.

Anche questa cottura si divide in due, cioè in picciola, e grande perla. Questa si conosce perfetta, allorchè prendendo il zucchero col dito, e mettendolo sopra il pollice, po-

poscia riaprendo le dite se ne forma un picciolo filo. Allorchè questo filo si stende tanto quanto si aprono le dita, chiamasi questa cottura grande perla, e quando si stende meno, picciola perla. Si conosce ancora questa cottura quando il bollore forma varie specie di perle rotonde, e elevate: ecco il secondo grado.

Zucchero alla Penna, o alla Soffiè.

Questa cottura è perfetta quando immergendo la cucchiaja bucata nel zucchero, e soffiandoci a traverso, vedesi il zucchero volare all'aria come foglie secche. Se cola non è ancora cotto. Si può egualmente immergere una spatola di legno nel zucchero, e se scuotendola il zucchero vola in aria è cotto: questo è il terzo grado.

Zucchero alla Piuma, o Plumè.

Si conosce questa cottura, allorchè dopo qualche bollo di più. che per la cottura precedente, in cui soffiando a traverso la cucchiaja bucata, e scuotendo la spatola di un rovescio di mano, le scintille; o picciole palline, che ne sortono sono più grosse, e si alzano più in alto. Questa è la picciola *Piuma*. Quando però dopo di avere provato diverse volte, queste palline appariscono più grandi, e in maggior quantità, in guisa, che si tengono come legate le une alle altre; ecco la grande *Piuma*, ed il quarto grado.

Zucchero alla Palla, o Cassè.

Bagnate il dito nell'acqua fresca, immergetelo nel zucchero bollente, ritiratelo subito, e rimettetelo nell'acqua fresca; se si rompe e di-

e diviene secco nell' acqua è cotto, ma se è molle e si maneggia non lo è ancora. Se temete di scottarvi il dito, fate la stessa esperienza colla punta del coltello, o con un picciolo bastoncello. Questa cottura è il quinto grado.

Zucchero al Caramello,

La cottura del zucchero al caramello è il sesto, ed ultimo grado, che si dà al zucchero che si cuoce. Si conosce tale allorchè mettendolo sotto il dente, non vi si attacca come una specie di gomma, ma si rompe netto. Quando si fa il zucchero al caramello, bisogna avere attenzione di prenderlo al suo punto di cottura, imperocchè è a temere, che non brusci; ciò che gli dà un sapore acre, e disgustevole, da non potersi servire.

Se alcuna delle sopraccennate cotture passa di un grado ad un' altro, mediante l' azione del fuoco, un pochino di acqua lo farà ritornare al grado di prima.

Glasse diverse alla Reale di zucchero.

Pestate una libbra di zucchero in pane di Olanda, setacciatelo assai fino, mettetelo in un piatto di argento, con due bianchi d' uova fresche, e con una cucchiaja parimente di argento, macinatelo sopra detto piatto, mettendovi altro bianco d' uovo poco per volta, ed un pochino di sugo di limone. Osservate che questa glassa non deve essere nè tanto liquida, nè tanto densa, ma giusta da potersi stendere senza che scoli, sopra qualunque Gattò, o altra Pasticcieria. Per farla rossa: aggiungetecl sufficiente colore amarante di uvetta lacca.

Per

Per farla verde: un poco di verde di spinaci assoluti. Vedetelo nel *Tom I. pag.* 21. Per farla gialla; un poco di acqua di zafferano assai carica, e ristretta. Vedetela a Paste di mandorle a diversi colori: mettendo però codesti colori, bisogna metterci meno bianchi d' uova, acciò non riesca soverchiamente liquida. Per farla nera: mescolate mezza libbra di cioccolata rapata, con il zucchero in polvere, e macinate con poco bianco d' uova sul principio, che poi aumentarete a misura, che la cioccolata s' incorpora con il zucchero, e forma un perfetto morato, aggiungendoci un tantino di sugo di limone.

Glasse diverse alla Marenga di zucchero.

Stancheggiate un poco, con una cucchiaja di argento, una libbra di zucchero bollente cotto alla Plumè; quando il zucchero si attaccherà alla cucchiaja, metteteci poco per volta quattro bianchi d' uova tresche sbattuti in fiocca, muovendo sempre colla cucchiaja; aggiungeteci quindi un pochino di sugo di limone, e mescolate finchè sia quasi fredda. Osservate, che questa Glassa dev' essere liquida una cosa giusta, onde poterla stendere, senza che scoli, sopra a qualunque sorta di Pasticcieria. Per farla colorita: quando il zucchero sarà cotto alla Plumè come sopra, metteteci il colore che volete, fatelo ribollire, e tornare di nuovo al suo grado di Pluma; indi stancheggiatelo un poco con una cucchiaja di argento, metteteci poscia poco per volta il bianco d' uovo, e finitela nella stessa maniera.

Glas-

Glassa di Cioccolata.

Squagliate mezza libbra di buona cioccolata, con un bicchiere d' acqua comune, fatela bollire, e consumare l' acqua per metà; indi versatela in una libbra di zucchero cotto a Tiraggio; fate bollire insieme finchè il zucchero torna alla sua cottura di Tiraggio, levatela allora dal fuoco, maneggiatela colla cucchiaja, aggiungeteci un tantino di sugo di limone; e servitevi di tutte queste Glasse alla marenga, allorchè saranno tiepide, o fredde.

Qualunque sorta di Pasticcieria glassata, bisogna subito farla asciugare ad un forno assai temperato, e non alla stufa, acciò i colori restino naturali, ed il bianco candido; imperocchè alla stufa scuriscono, e il bianco diviene Gialletto.

Pangiallo.

Stemperate sul mezzo giorno con un poco di acqua tiepida, una pagnotta di lievito in cinque libbre di farina, facendogli un buco nel mezzo. La sera formatene una pasta tenera come se fosse pane, aggiungendoci mezza foglietta di olio, un' oncia di sale fino, e acqua tiepida quanto basti; quindi mescolateci dieci libbre di zibibbo ben mondato, cinque libbre di mandorle, due libbre di candito tagliato in dadi, ed un poco d' acqua di zafferano, che farete mettendo in infusione il zafferano in un pannolino legato, o piommacciolo dentro un poco d' acqua calda. Quando il tutto sarà bene incorporato insieme, formatene le pagnotte di quella grandezza che credete, ponetele sopra una tavola, e lasciatele così fino alla mattina se-

seguente, coperte con una tovaglia; allora con un mazzetto di penne, ed un poco d' acqua di zafferano ben carica, indoratele sopra, e fatele cuocere al forno, come se fosse pane. Se sarà di grasso, in luogo dell' olio, potete metterci mezza libbra di strutto, come si costuma in Venezia; in questa maniera sarà assai migliore.

Altri Piatti diversi di magro, e di grasso.

Zeppole.

Antremè = Fate bollire in una cazzarola due fogliette d' acqua, con una di vino bianco, una rametta di rosmarino, e sale; dopo pochi minuti levate il rosmarino, e poneteci mezza libbra di semolella, muovendo col manico di uno stenderello, e quindi tanta farina, quanto bisogna, onde formare una pasta tenera, e maneggevole, fatela cuocere, e muovetela finchè non si attaccherà alle dita, osservando che non sia grumelosa; versatela allora sopra la tavola della pasticcieria unta di olio. Quando sarà un poco raffreddata, maneggiatela con una foglietta e mezza d'olio, o due, mettendovelo poco per volta; formatene quindi le Zeppole a guisa di ciambelle, di una discreta grossezza, e che i rotoletti della pasta siano grossi nel mezzo, e per declinazione sottili nelle punte, incrocicchiate queste punte una sopra all' altra. Poco prima di servire fatele friggere poche per volta in una padella grande con molto olio: alla metà della cottura bucatele

tele con uno spiedino, acciò sorti fuori la pasta, e che dentro restino vuote, essendo questo il loro pregio. Servitele di bel colore, ben calde, e bene inzuccherate, asperse sopra con sciroppo di zucchero caldo. Queste Zeppole apprestandole la sera, e friggendole la mattina, saranno meglio. Alcuni in luogo dello sciroppo di zucchero, vi mettono del mele di Spagna caldo.

Frittelle di Riso.

Antremè = Mondate, lavate, e fate cuocere con acqua bollente, e sale, una libbra di riso, muovendolo spesso con una cucchiaja di legno. Quando sarà cotto, e divenuto come una pasta liquida, fatelo raffreddare; mescolateci quindi un pochino di farina, e formatene le frittelle con un picciolo ramajolo, intingendolo prima nell' olio caldo, fatele friggere di bel colore, e servitele spolverizzatele di zucchero fino.

Frittelle di Pasta.

Antremè = Prendete dal fornajo un pane di sei once di pasta crudo, fatelo lievitare due o tre ore, secondo la stagione, mentre lieviterà più presto l'Estate, che l'Inverno, ciò che conoscerete allorchè sarà tutto crepacciato. Ponete in una terrina cinque libbre di farina, con sale a sufficienza, stemperateci il lievito suddetto con acqua tiepida, maneggiando bene con la mano pulita; formatene una pasta alquanto liquida. Quando vedrete, che si staccherà dalla mano, sarà segno, che è giunta al suo punto; poneteci allora qualche poco di passarina ben mondata, coprite la terrina

rina con un pannolino , e lasciate così per otto o dieci ore . Poco prima di servire abbiate la padella al fuoco con olio ben caldo , prendete colla mano bagnata nell' acqua fresca un poco di detta pasta , stendetela rotonda , e sottile , con ambe le mani bagnate come sopra , a guisa di una frittella , e mettetela nella padella ; continuate così finchè la padella sarà piena ; allorchè saranno cotte da una parte , voltatele dall' altra , e servitele ben calde , spolverizzate di zucchero fino .

Frontaggio alla Perla .

Antremè = Formate una specie di pastella da frittura , con farina , un pochino di zucchero fino , un' idea di sale , un pochino d' olio fino , e vino bianco ; passatela quindi per un setaccio rado in una terrina , osservando , che non sia nè troppo liquida , nè troppo soda , ma che fili una cosa giusta ; fatela lievitare due o tre ore , la terrina coperta . Nel momento di servire abbiate al fuoco una picciola cazzarola con olio o strutto ben caldo , prendete con un ramajolo porzione della pastella , gocciolatela per un passabrodo , o cucchiaja bucata , dentro l' olio , e formatene una frittella trasparente , grande quanto è larga la cazzarola , e grossa come il dito mignolo . Quando sarà di bel colore levatela dall' olio , e subito sopra ad uno stenderello piegatela a guisa di cialdone . Fatte che saranno tutte servitele ben calde , spolverizzatele di zucchero fino . Alcuni aggiungono alla pastella uno , o due bianchi d' uova sbattute in fiocca nel momento di doverla friggere .

Frontaggio alla Tedesca.

Antremè = Abbiate un ferro da Frontaggio in figura di fungo, di stella, di croce di malta ec., pulitelo bene, intingetelo nell' olio o strutto ben caldo, e quindi in una pastella fatta come la precedente, ponetelo nella padella, o cazzarola dell' olio; poco dopo si staccherà detto ferro dalla pasta, e lascierà detta pasta colla sua forma. Quando saranno fritte tutte, e ben calde, servitele spolverizzate di zucchero, e ripiene ne' vani con un poco di gelatina, o marmellata di frutta.

Flane di Portogallo.

Antremè = Fate bollire ott' oncie di zucchero in pane con acqua. Quando sarà alla cottura di Piuma, aggiungeteci ott' oncie di mandorle pestate fine, fatele asciugare bene col zucchero sopra il fuoco, versate in un catino, e movete fino che si raffredda. Sbattete quattro uova fresche intere, e quattro rossi, con scorzetta di portogallo condita e trita, due cucchiaj di sugo di portogallo. Sbattete bene il tutto per una buona mezz' ora; versate quindi in una cazzarola di argento, o piatto con un bordino, fate cuocere ad un forno temperato, e servite di bel colore.

Flane di Cedrato.

Antremè = Abbiate una libbra di mandorle non tanto pestate, mettetele in una terrina con una libbra di zucchero cotto come sopra, delle scorzette sciroppate di cedrato tagliate fine, sbattete tutto insieme, più della precedente, aggiungendo di tempo in tempo un uovo intero fresco, fino al numero di sei o sette.

Cuo-

Cuocete questo Flane in una cazzarola di argento , o in una giatta , ad un forno temperato , e servite di bel colore .

Cassettine di Grattaculi .

Antremè = Mettete in una terrina quattro oncie di zucchero fino in polvere con sei rossi d' uova fresche , sbattete che diventi ben leggiero ; sbattete in fiocca i bianchi d' uova , aggiungeteli alla composizione , ed incorporateci due oncie di farina di grattaculi , mescolate come un pan di Spagna , ponete nelle cassettine di carta , e fate cuocere ad un forno temperato , e servite subito .

Bignè Mignoni all' Ostia .

Antremè = Tagliate delle rotelle di ostia bianca grandi come mezzi scudi , ponete sopra ad ogni rotella e nel mezzo un pochino di marmellata , o gelatina di frutta , bagnate i bordi con un pochino d' acqua fresca , coprite con un' altra rotella , saldate bene all'intorno . Nel momento di servire intingetele in una pastella da frittura . Vedetela alla *pag.* 21. *Tom. I.* , ma senza pepe , e friggetele nell' olio , o strutto , di un bel color d' oro , e servitele ben calde , spolverizzate di zucchero fino .

Polenta Fritta .

Antremè = Fate una polenta come è descritta nel *Tom. III. pag.* 241. , ma senza parmigiano , e butirro , ed in vece un poco di zucchero fino . Quando sarà fredda tagliatela col coltello a mostacciolotti , fatela friggere nell'olio ben caldo , e di bel colore ; e servitela spolverizzata , o glassata di zucchero colla pala rovente senza toccare .

Atelette alla Fermiere.

Orduvre = Passate delle ostriche in una Salsa come quelle in Atelette *pag.* 147., aggiungeteci altrettante code di gamberi cotte e mondate, e tanti dadini di fegati di pesci imbianchiti all' acqua bollente; quindi infilate a spiedini di argento, o di legno un' ostrica, una coda di gambero, ed un dadino di fegato, e finite, e servite queste Atelette come quelle di Ostriche.

Cappone di Galera alla Siciliana.

Antremè = Intingete un pochino nove freselle maj ucciate nel vino di Malaga; indi aggiustatele sopra il piatto che dovete servire, fateci sopra una bella decorazione con filetti di alici, e di tarantello ben dissalato, capperi, cedrioletti, olive dissossate, gamberelli e calamaretti fritti, ostriche imbianchite nella loro acqua, e qualche filetto di linguattola fritta, che il piatto sia ben guarnito, e pieno. Nel momento di servire versateci sopra una Salsa come segue: pestate assai fini due oncie di pistacchi ben verdi e pelati, stemperateli poscia con olio fino, aceto di dragoncello, o altro aceto, sale, pepe schiacciato, e passate al setaccio.

Cappone di Galera all' Inglese.

Antremè = Quando averete bagnate, e aggiustate le freselle sopra il piatto, come le precedenti; fateci sopra una bella decorazione con filetti d' alici, olive dissossate, capperi, cedrioletti, filetti di pesce allesso, o di petto di pollo arrosto, qualche cimetta di cavolo fiore cotta, code di gamberi cotti, cipollette cot-

cotte ; fettine di uova sode , e di carote rosse ; che il piatto sia ben guarnito . Nel momento di servire versateci sopra una Salsa fatta come segue : tritate dell' erbe a Ravigotta . Vedetele nel *Tom. I. pag. 67.* , pestatele poscia nel mortajo con tre alici , e tre rossi d' uova sode , passate quindi al setaccio , e stemperate con olio , aceto , ed un poco di sugo di limone , condite con sale , e pepe schiacciato . Alcuni in luogo di questa Salsa si servono di una Salsa verde fredda . Le freselle sono una specie di ciambellette di pane , spaccate , e asciugate al forno ad uso di biscotto ; chi non le avesse può addoperare le croste di pane , come quelle della zuppa .

Gattò di Ricotta alla Piemombrù .

Antrè = Imbutirrate bene una cazzarola giusta per l' Antrè che volete fare , spolverizzatela di mollica di pane grattata , e copritela tutta di frittatine sottili tagliate a strisce . Mescolate in due libbre e mezza di ricotta fresca , due pugni di parmigiano grattato , sei rossi d' uova e due bianchi , condite con sale , pepe schiacciato , e noce moscata ; mescolate bene ; mettetene la quarta parte dentro la cazzarola ; stendetela , e fateci sopra un suolo di strisce di frittatine , replicate poscia la ricotta , e le frittatine tre altre volte , e terminate colla ricotta ; uguagliate sopra col coltello , e uovo sbattuto ; fate cuocere ad un forno non tanto caldo più di un' ora . Nel momento di servire rivoltate il Gattò sopra il piatto , che sia ben gonfio e tremolante , e servite subito .

Timballo di Code di Ragoste.

Antrè = Questo si appresta di grasso, e di magro, come la Granada di filetti di linguattole *Tom. V. pag.* 173., e solo varia, che in luogo de'filetti, si mettono quattro code di picciole ragoste cotte allesso, spaccate nel mezzo, e mondate, e ne' vani delle medesime cipollette cotte, e piccioli piedi di lattughe cotte e ben spremute. Per il resto finitelo, fatelo cuocere e servitelo come la Granada suddetta.

Gattò di Gamberi.

Antrè = Di grasso coprite la cazzarola di fette di lardo, di magro con strisce di carta imbutirrata, e guarnitela poscia tutta di code di gamberi cotti. Abbiate una farsa di Chenef di grasso, o di magro, fatta con butirro di gamberi. Vedetela nel *Tom. IV. pag.* 44., stendetene con una cucchiaja bagnata nell' uovo sbattuto, alla grossezza di due dita sopra le dette code, metteteci nel mezzo un Ragù melè di grasso, o di magro, ben ristretto, e legato con butirro di gamberi; coprite con altra farsa, che la cazzarola sia piena, appianate sopra col coltello e uovo sbattuto: se è di grasso fate cuocere al forno circa un' ora: e se è di magro a Bagno-maria circa due ore. Nel momento di servire rivoltate la cazzarola sopra un coperchio, fate un poco riposare; indi alzatela leggermente, levate il lardo, o la carta; scolate bene il grasso, ponete sopra il piatto, e servite con sopra una Salsa alla Spagnuola, o Italiana chiara di grasso, o di magro.

Granada di Gamberi.

Antrè = Questa si appresta di grasso, e di magro, nella stessa maniera, che il Gattò; ma in luogo di code de' gamberi, si mettono gamberi interi non tanto grossi cotti e mondati, e la farsa di Chenef senza butirro di gamberi: per il rimanente si finisce, si fa cuocere, e si serve nello stesso modo.

Pane di Gamberi.

Antremè = Sbattete otto rossi d' uova fresche e due bianchi con sett' oncie di butirro di gamberi quasi tiepido, quando sarà bene incorporato coll' uova e freddo, aggiungeteci una panata fatta colla mollica di un pane di dieci oncie, latte e fiore di latte, stretta sul fuoco e fredda, le code di due libbre di gamberi cotti, mondate, e trite, sale, pepe schiacciato, e noce moscata; che il tutto sia bene unito ed incorporato. Imbutirrate bene una cazzarola, spolverizzatela di mollica di pane grattata, versateci la composizione, appianatela sopra col coltello e uovo sbattuto, spolverizzatela egualmente, e fate cuocere ad un forno temperato un' ora e più. Nel momento di servire rivoltate sopra il piatto, e servite con sotto un poco di Sugo chiaro.

Formaggio di Gamberi.

Antremè = Pestate nel mortajo il petto di una pollanca cotta arrosto, o della polpa di pesce cotto allesso, aggiungeteci tre rossi d'uova sode, tre oncie di butirro di gamberi, stemperate poscia con un buon Culì di gamberi caldo, e passate al setacclo; indi metteteci dieci rossi d' uova e due bianchi, condite con sale, pe-

pepe schiacciato, e noce moscata, ripassate di nuovo al setaccio, versate in una cazzarola coperta di strisce di carta bene imbutirrata, e guarnita tutta di code di gamberi; fate cuocere circa due ore a Bagno-maria con fuoco sotto e sopra. Nel momento di servire rivoltate leggermente la cazzarola sopra il piatto, levate la carta, scolate il grasso, e servite con sotto un poco di Sugo chiaro.

Ragù di Gamberi alla Fermiere.

Apprestate un Culì ben legato con trenta gamberi, spilluccate le code e mettetele a parte. Passate in una cazzarola sopra il fuoco tre tartufi in grossi dadi, con un pezzo di butirro, o olio, un mazzetto d'erbe diverse; quindi bagnate con un poco di brodo bianco di sostanza senza sale di grasso, o di magro; alla metà della cottura aggiungeteci le code de' gamberi; fate bollire e consumare a niente Salsa, condite con un poco di pepe schiacciato, e nel momento di servire metteteci il Culì de' gamberi; fate scaldare senza bollire, e servite per guarnire qualche Antrè di polleria, o di pesce.

Struscioli.

Antremè = Fate una pasta maneggievole, come quella di Flappe, con farina, un poco d'olio, o butirro, o strutto, vino bianco, bianco d'uova, o uova intere, un poco di zucchero in polvere, un pochino di sale, ed un poco di cannella fina, o rapatura di limone, o di arancio di portogallo: dopo che la pasta sarà riposata un poco attondatela, e assottigliatele colle mani alla grossezza del dito mignolo, ta-

tagliatela quindi in mostaccioletti, e fategli un picciolo solco nel mezzo colla costa del coltello, fatela friggere di bel colore nell' olio ben caldo, o nello strutto. Abbiate un pozzonetto con una libbra di zucchero cotto alla Piuma e bollente, metteteci dentro i Struscioli, movete fuori del fuoco con una cucchiaja, finchè il zucchero granisca, e si attacchi tutto intorno alla pasta, e servite caldo sopra una salvietta. Alcuni li servono spolverizzati di zucchero, e aspersi sopra con zucchero cotto a *Lissè*.

Flappe.

Antremè = Stendete una pasta di Flappe alla grossezza di due paoli. Vedetela nel *Tom. IV. pag.* 251., quindi tagliatela a fittuccie più lunghe che potete, e larghe due dita scarse, attorcigliatele e annodatele a diverse riprese, e fatele friggere leggermente in una cazzarola con abbondanza di strutto un gruppo per volta. Se non volete tagliarle così, tagliatele come vi pare, e servitele, spolverizzate bene con zucchero fino. Se volete le potete aspergere sopra con zucchero cotto a Lissè, come le Zeppole, e come i Struscioli.

Fegati, e Latti di Pesce in Cassettine di pane.

Antremè = Abbiate de' latti, e fegati de' pesci imbianchiti all' acqua bollente, e tagliati in dadini. Fate una Salsa come quella delle Ostriche in cassettine di pane *pag.* 146., aggiungendoci qualche dadino di tartufo. Nel momento di servire digrassatela, poneteci i fegati, e latti suddetti; fate bollire un momento, e servite nelle cassettine di pane con

sugo di limone. Vedete queste cassettine alla stessa *pag.* 146.

Formaggio all' Olandese.

Antremè = Coprite il di dentro una mezzanella cazzarola di striscie di carta imbutirrata, guarnitela poscia per tutto con un gioco da Dama fatto con quadretti di petto di pollo cotto arrosto, e di quadretti di tartufi cotti, e nell' angolo della cazzarola fateci un cordone di code di gamberi cotti. Abbiate un Culì alla Rena ben fatto, freddo, e piuttosto denso, metteteci otto rossi d' uova fresche e tre bianchi; passate due volte al setaccio, che stia bene di sale, versatelo nella cazzarola suddetta; fate cuocere a Bagno-maria circa due ore, e nel momento di servire fate un poco riposare; quindi rivoltate la cazzarola con diligenza, levate la carta, scolate, e servite con sotto un poco di Sago chiaro. Potete servirlo anche di magro, mettendo carota gialla cotta, in luogo del petto di pollo, ed in vece del Culì alla Rena di grasso, uno di magro. Vedetelo nel *Tom. V. pag.* 22.

Zabaglione alla Savojarda.

Antremè = Mettete in una terrina dodici rossi d' uova fresche, e tanto vino bianco buono, se sarà forastiere sarà meglio, per quanto ne possono contenere le dodici uova, aggiungeteci zucchero in polvere a proporzione, mescolate bene, e passate per un setaccino di seta; versate quindi in una cioccolattiera, metteteci un buon stecco di cannella; e sopra un fuoco moderato frullate la composizione, come una cioccolata, ma senza bollire. Quando verrà spu-

spumoso e denso sarà segno che è giunto al suo punto di cottura. Versatelo allora nelle tazze, o dentro un Gattò di Savoja, o con un bordo di biscottini fatto colla stessa pasta; levando la cannella alcuni lo mettono nei vasetti a guisa di crema, e lo fanno gelare sulla neve, amandolo freddo; ma ordinariamente si serve caldo. Nel Piemonte, nella Savoja, ed in molti Paesi freddi, lo bevano la mattina nelle chicchere, come noi facciamo della cioccolata, e ci mangiano anche inzuppato qualche biscottino, o crostino di pane abbrostolito.

Gattoncini alla Bregnesca.

Antremè = Abbiate de' spinaci cotti all'acqua, spremuti bene, e tritati assai fini, stemperateli in una terrina con sei rossi d'uova fresche e tre bianchi, un poco di zucchero in polvere, un tantino di sale, e cannella fina, che la dose sia liquida una cosa giusta. Imburrate delle picciole stampe a foggia di turbartini, riempitele colla composizione suddetta, fatele cuocere a Bagno-maria; quindi rivoltatele, e servitele senza Salsa. Se sarà di grasso potete aggiungere ai spinaci un poco di midollo di manzo ben pulito e trito, e scaldarli un poco prima di metterci le uova.

Gattoncini alla Lombarda.

Antremè = Pestate nel mortajo mezza libbra di mandorle dolci, pelate con alcuna di amara, spruzzandole con un poco di bianco d'uova; quindi aggiungetecì mezza libbra di zucchero fino, e seguitate a pestare, mescolatecì poscia otto rossi d'uova fresche. Imburrate le picciole stampe, riempitele colla dosa suddet-

detta ; fate cuocere a Bagno-maria ; indi rivoltate , e servite subito .

Vova in Trippa alla Burgicese .

Antrè = Squagliate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro , con un pizzico di farina , quindi bagnate con mezza foglietta , o poco più di latte di vacca , condite con sale , e pepe schiacciato , fate bollire un pochino , metteteci sette uova sode tagliate in fette per traverso , qualche frondina di menta , e servite subito .

Vova in Trippa al Parmigiano .

Antrè = Quando le uova saranno apprestate come sopra metteteci qualche frondina di menta . Abbiate il piatto che dovete servire , con un bordino di pane all' intorno , versateci le uova , spolverizzate bene sopra di parmigiano grattato , aspergetele con butirro squagliato , fategli prendere colore colla pala rovente , e servite subito .

Frittatine in Trippa al Parmigiano .

Antrè = Tagliate delle frittatine assai sottili , e senza colore , in fittuccine larghe un dito , aggiustatele suolo per suolo sopra il piatto , o in una terrina , con parmigiano grattato , in cui averete mescolato qualche frondina di menta , pezzettini di butirro , ed un poco di Besciamella , come è descritta nel *Tom. V. pag. 26.*, coprite colla Besciamella , parmigiano , e butirro ; fate prendere colore ad un forno alquanto caldo , e servite subito .

Brodetti diversi di Primavera .

Zuppe = Sbattete cinque uova fresche , indi stemperatele con semplice brodo bianco bollen-

lente di agnello; o con acqua bollente condita di sale, ed un pezzo di butirro; fate stringere sopra il fuoco col sugo di un limone, muovendo sempre, finchè sarà quagliato. Versate questo Brodetto sopra a delle fette, o croste di pane asciugate all'aria del fuoco, e mittonate, o con brodo di agnello, o con acqua condita come sopra, e servite subito. Potete fare ancora questo Brodetto con sugo di pomidoro di magro, o di grasso, mettendolo in vece dei brodo di agnello, o dell'acqua, ma allora non ci va posto il sugo di limone.

Vova sperse in Zuppa al butirro.

Zuppa = Mettete in una cazzarola l'acqua che vi bisogna per la zuppa, conditela con un pezzo di butirro fresco, e sale, quando bolle metteteci sette o otto uova fresche uno la volta: a misura che saranno cotte levatele, e mettetele sopra a delle fette di pane asciugate all'aria del fuoco, e tramezzate con parmigiano grattato; indi aggiungete un'altro pezzo di butirro nell'acqua, fatelo squagliare, e versatela sopra le fette di pane, spolverizzate sopra con parmigiano grattato, e servite subito.

Vova in Trippa al Culì di Pomidoro.

Antrè = Queste si apprestano come quelle alla Burgioese, ma si bagna la Salsa, metà Sugo di Pomidoro assai denso, e metà fiore di latte.

Mela Fritte.

Antremè = Queste sono la stessa cosa, che le mela in Bignè alla Mariè *Tom. IV. pag.* 235., e solo differiscono, che si fanno friggere con olio,

olio, in luogo di strutto, e si servono nello stesso modo.

Crostini Fristec.

Colazione = Abbrostolite delle fette di pane tagliate tutte eguali, stendeteci sopra quando sono fredde del butirro fresco, e quindi de' filetti, o fettine di vitella mongana cotta arrosto, e rifredda, condite con sale, e pepe schiacciato; coprite con un' altra fetta di pane abbrostolita, e con butirro come sopra, e servite sopra una salvietta.

De' Pesci Salati, e Sfumati.

Comprende questo non e il Baccalà, il Salamone, l' Aringa, il Tarantello, e l'Alice. Si tralascia qualche altra specie di Pesci salati, essendo cibo troppo ordinario.

Del Baccalà.

In Italia, e segnatamente in Roma si conoscono solo due specie di Baccalà: una lungo, grosso, bianco, polputo, e attorcigliato a bastone, di buon' odore; tenero, e di un alimento gustoso; benchè alcuni di questi Baccalà rieschino duri, tigliosi, e di poco buon sapore, ma ciò deriva dal non essere essi recenti; imperocchè in Olanda, Inghilterra, Francia, e tutti i Paesi del Nord, sono di un' esquisito cibo. L' altra specie è picciolo, non molto bianco, spaccato, e il più delle volte di un' odore, e di un sapore poco grato, benchè alcuni anni questi Baccalà siano bianchi, teneri, e di un sapore eccellente; ma ciò deriva, come ho detto di sopra, che non sono recenti, o mal conservati.

Baccalà alla Crema.

Antrè = Se il Baccalà sarà grosso, mettetelo a dissalare con acqua per lo spazio di circa due giorni, cambiandogliela mattina, e sera. Quando sarà dissalato, lavatelo bene, e tagliatelo in grossi pezzi, mettetelo in una cazzarola sopra un fuoco leggiero, con acqua a sufficienza, fatelo stare lungamente così, che bolla, e non bolla, mentre se bolle viene assai duro, e lasciatelo poscia alquanto raffreddare nella propria acqua. Poco prima di servire, scolatelo, e dividetelo a scaglie. Abbiate una Salsa fatta con un pezzo di butirro, un pizzico di farina, petrosemolo, cipolletta, scalogne, una punta d'aglio, il tutto trito, pepe schiacciato, fiore di latte, e stretta sopra il fuoco; poneteci dentro il Baccalà, con tre o quattro cucchiaj d' olio buono, il sugo di un limone, un poco di scorzetta di arancio grattata; scaldatelo sopra il fuoco senza bollire, muovendo sempre la cazzarola fino a tanto, che l'olio siasi mescolato colla Salsa, e servite subito. Questo Baccalà grosso si può apprestare in tutte quelle maniere, che il picciolo, che noi abbiamo, e di cui ne parlo qui appresso.

Baccalà alla Flamande.

Antrè = Prendete uno, o due piccioli Baccalà, che siano bianchi, polputi, e di buon' odore, fateli dissalare sufficientemente con acqua, cambiandogliela più volte, indi tagliateli in pezzi, metteteli in una cazzarola con acqua fredda sopra il fuoco; quando vedrete che sarà per bollire, tirateli indietro, copri-

teli

teli, e lasciateli intiepidire nella propria acqua. Nel momento di servire aggiustateli sopra il piatto, o in pezzi ben nettati dalle spine, o disfatti a scaglie, con molto butirro sotto e sopra, pepe schiacciato, e noce moscata, coprite il piatto, fate scaldare senza bollire; e muovete bene a misura, che lo mangiate.

Baccalà alla Certosina.

Antrè = Passate sopra il fuoco in una cazzarola, con un pezzo di butirro, qualche prugnolo fresco, se sarà la stagione, due spicchi d'aglio infilati con due garofani, erbe fine intere; indi sbruffateci un pizzico di farina, bagnate con latte, o fiore di latte quanto basti; fate bollire circa mezz'ora, e che la Salsa sia ben legata; passate al setaccio; poneteci il Baccalà cotto come sopra, e diviso a scaglie; fate scaldare senza bollire, aggiungendoci un pezzo di butirro, pepe schiacciato, noce moscata, sale se bisogna, e petrosemolo trito imbianchito; muovete sopra il fuoco, acciò il butirro si mescoli colla Salsa, e servite subito.

Baccalà alla Turca.

Antrè = Preparate poco prima di servire del Baccalà, e Riso, come per il Pasticcio. Ved. *pag.* 224. Fate un bel bordo di riso intorno al piatto, versateci dentro il Baccalà, coprite col resto del riso come un globo, oppure lasciate scoperto, e servite subito.

Baccalà al Pere-moene.

Antrè = Passate sopra il fuoco in una cazzarola, con un pezzo di butirro, petrosemolo, cipolletta, scalogne, una punta d'aglio, il tutto trito, poscia poneteci il Baccalà cotto, sco-

scolato, e diviso a scaglie, con un pochino della sua acqua, aggiungeteci due rossi d'uova dure, due cedrioletti, un pizzico di capperi, due alici, il tutto trito, pepe schiacciato, noce moscata, sale se bisogna, un pezzo di butirro, sugo di arancio; muovete sopra il fuoco fino a tanto che il butirro formi una Salsa legata, e servite subito.

Baccalà alla Giardiniera.

Antrè = Tagliate in filetti carota, testa di sellero, panè, rapa, radica di petrosemolo, imbianchiteli all'acqua bollente, e cuocere poscia con brodo di magro; indi scolateli, metteteli in una cazzarola con un poco di butirro, pepe schiacciato, il Baccalà cotto all'acqua come sopra, e diviso a scaglie; muovete la cazzarola sopra il fuoco; ponete sopra il piatto, e serviteci sopra una Salsa bianca, nella quale averete posto un poco di mostarda, e sugo di limone. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 85., ma fatta con acqua, o brodo bianco di magro.

Baccalà alla Provenzale.

Antrè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco con olio, o butirro, o ambedue, petrosemolo, cipolletta, scalogne, mezzo spicchio d'aglio, il tutto trito, e in abbondanza; quindi poneteci il Baccalà cotto come sopra, scolato, e diviso a scaglie, con un grosso pezzo di butirro, mezzo bicchiere d'olio fino, o olio solo, un pochino d'acqua dello stesso Baccalà, pepe schiacciato, noce moscata, sale se bisogna, un pochino di scorzetta di arancio grattata, il sugo di un limone, o di due aranci, muovete bene la cazzarola sopra il fuoco senza bol-

bollire, fino a tanto, che il butirro, l'olio, e l'acqua siano unite insieme, e formino una Salsa legata, e servite prontamente Alcuni vi aggiungono de' spinaci cotti all'acqua, spremuti, triti, e passati sopra il fuoco con un pezzo di butirro, sale, pepe schiacciato, e noce moscata.

Baccalà alla Maitre d' Hotel.

Antrè = Allorchè il Baccalà sarà cotto allesso come alla Flamande, aggiustatelo a scaglie sopra il piatto, che dovete servire, conditelo con petrosemolo, e cipolletta trito, pepe schiacciato, noce moscata, sale se bisogna, un pezzo di butirro, il sugo di un limone, fate scaldare senza bollire, e servite subito. A misura che viene mangiato deve essere mescolato col cucchiajo.

Baccalà al Fiore di Latte.

Antrè = Fate una Salsa con un buon pezzo di butirro, un pizzico di farina, fiore di latte quanto basti, pepe schiacciato, noce moscata, sale se bisogna, un poco di petrosemolo trito imbianchito; fate stringere sopra il fuoco; indi poneteci a scaldare il Baccala diviso a scaglie, e servite subito.

Baccalà all' Agresto.

Antrè = Dividete nel mezzo degli acini di agresto, levateg'i i semi, imbianchitelo un momento all'acqua bollente, ponetelo in una Salsa fatta con fiore di latte, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, pepe schiacciato, noce moscata, sale se bisogna, e stretta prima sopra il fuoco, poneteci a scaldare il Baccalà cotto, e diviso a scaglie, e servite subito.

Bac-

Baccalà alla Besciamella.

Antrè = Preparate del Baccalà, come quello al fiore di Latte, ma senza petrosemolo, ponetelo sopra il piatto, che dovete servire, spolverizzatelo sopra di mollica di pane grattata; fategli prendere un bel colore al forno, o sotto un coperchio da campagna, osservando, che non deve bollire.

Baccalà al Butirro nero.

Antrè = Quando averete cotto, scolato, e diviso a scaglie il Baccalà, aggiustatelo sopra il piatto, che dovete servire, con un poco di aceto, un cucchiajo di brodo, pepe schiacciato, sale se bisogna; fatelo un poco stufare sopra la cenere calda; nel momento di servire versateci sopra del butirro nero ben bollente, e servitelo con petrosemolo fritto intorno.

Baccalà alla Mostarda.

Antrè = Allorchè il Baccalà sarà dissalato, tagliatelo in belli pezzi riquadrati, o filetti, fatelo cuocere come il solito; indi scolatelo, nettatelo, marinatelo con sugo di limone, erbe fine intere, pepe schiacciato, e sale se bisogna. Nel momento di servire, scolatelo, asciugatelo, bagnatelo con bianco d'uovo sbattuto, infarinatelo, fatelo friggere di bel colore, e servitelo con sotto una Salsa alla Mostarda, o Agro-dolce, o di Pomidoro, o Roberta, o Cedrioli ec., ma fatte con brodo di magro. Se il Baccalà sarà grosso dividetelo a scaglie; e finitelo come sopra.

Baccalà in Bignè.

Orduvre = Apprestate il Baccalà come il precedente, ed in luogo di bagnarlo con bianco

d' uovo, intingetelo in una pastella da frittura, fatelo friggere di bel colore, a servitelo con petrosemolo fritto intorno, se volete.

Baccalà al Gratino.

Antrè = Stendete sopra il piatto, che dovete servire mezzo dito di Farsa di Chenet, che trovarete nel *Tom. V. pag.* 78., aggiustateci sopra il Baccala, apprestato come quello alla Crema *pag.* 269., ma che la Salsa sia ben stretta; squagliate un pezzo di butirro, mescolatelo con due rossi d' uova crudi, copriteci tutto il Baccalà, spolverizzate sopra di mollica di pane grattata; fate prendere un bel color d'oro al forno, e servite subito.

Baccalà alla Biron.

Antrè = Fate una Salsa con filetti d'alici, polpa di limone tagliata in dadini, petrosemolo, cipolletta, scalogne, una punta d'aglio, il tutto trito, un buon pezzo di butirro, pepe schiacciato, sale se bisogna, mezzo bicchiere d'olio buono; fatela scaldare sopra il fuoco, movendola acciò si mescoli l'olio col butirro. Ponete un poco di questa Salsa nel fondo del piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra il Baccalà cotto all' acqua, ben scolato, e diviso a scaglie, o in filetti, o una bella coda, guarnite all' intorno con crostini di pane fritti, coprite col resto della Salsa, spolverizzate sopra con scrostatura di pane fina; fate stufare sopra un picciolo fuoco, e nel momento di servire fategli prendere sopra un bel colore colla pala rovente senza toccare.

Baccalà Agro-dolce.

Antrè = Abbiate una Salsa Agro-dolce ben fatta, come trovarete descritta nel *Tom. V. pag.* 57. Poco prima di servire metteteci il Baccalà cotto all' acqua come il solito, ben scolato, e diviso a scaglie, o filetti; fatelo stufare dolcemente senza bollire, e servitelo guarnito di crostini di pane fritto.

Baccalà al Culì di Pomidoro.

Antrè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco una cipolletta trita, con un poco d' ollio; quando sarà color d'oro, bagnate con un bicchiere di Culì di Pomidoro. Vedetelo nel *Tom. V. pag. 26.*, fate bollire, e consumare a Salsa ben legata. Nel momento di servire poneteci il Baccalà cotto, e diviso a scaglie, un pochino di zucchero in polvere, muovete sopra il fuoco senza bollire, e servite subito con crostini all' intorno fritti nell' olio di bel colore.

Baccalà alla Roberta.

Antrè = Fate una buona Salsa Roberta ben legata. Vedetela nel *Tom. V. pag.* 59. Poco prima di servire poneteci il Baccalà cotto all' acqua, ben scolato, e diviso a scaglie, un pochino di mostarda, sugo di limone; fate scaldare senza bollire, e servite con crostini come sopra.

Baccalà in diverse maniere alla Burgioese.

Antrè = Tagliate fine una o due cipolle, mettetele in una cazzarola, con mezzo bicchiere d' olio buono, fategli prendere un leggiero color d' oro sopra un fuoco moderato; indi bagnate con un bicchiere di vino bianco consumato per metà, fate bollire un poco, poneteci quindi il Baccalà cotto all'acqua, e diviso

a scaglie, condite con petrosemolo trito, pepe schiacciato, sale se bisogna, pignoli, e passarina; fate stufare dolcemente sopra la cenere calda senza bollire, muovendo di tempo in tempo, e servite con un poco di zucchero, e poca Salsa. In luogo del vino potete bagnare con un poco di Sugo di Pomidoro. Lo potete fare anche arrosto; cioè dopo dissalato, tagliarlo, in pezzi, farlo cuocere all'acqua come il solito, ovvero crudo, quindi scolarlo, asciugarlo, marinarlo con olio, pepe schiacciato, finocchio in grana, sale se bisogna, spolverizzarlo di mollica di pane grattato, oppure senza, e farlo cuocere di bel colore sulla gratella. Questo Baccalà arrosto sarà meglio farlo cuocere crudo sulla gratella: se è panato servirlo con sugo di limone, e al contrario con olio, e sugo di limone.

Salamone Sfumato in Cassettine.

Orduere = Abbiate sette, o otto cassettine di carta riquadrate, larghe due pollici, e fritte nell' olio di bel colore. Tagliate in filetti un pezzo di Salamone sfumato, mettetelo mezz' ora nell' acqua per farlo rinvenire; indi scolatelo, mescolatelo con butirro squagliato, petrosemolo, cipolletta, scalogne, prugnoli, un poco di basilico, una punta d' aglio, il tutto trito, pepe schiacciato, niente sale; riempiteci le cassettine, spolverizzate sopra con crostatura di pane fina, aspergete sopra con butirro squagliato; fate cuocere ad un forno temperato, e servite con sugo di limone.

All' olio: lo potete fare egualmente, passando l' erbe trite coll' olio, e poscia porci i fi-

filetti di Salamone, e finire, e servire nella stessa maniera.

Salamone salato all' Olandese.

Orduvre = Secondo la grossezza del Salamone sono necessarj due o tro giorni per dissalarlo, cambiandogli l' acqua due volte il giorno; non bisogna però maneggiarlo quando è nell'acqua, mentre ciò l' impedisce di rinvenire. Allorchè sarà dissalato a proposito, fategli spuntare il bollo nell' acqua sopra il fuoco; indi scolatelo subito, e disfatelo a scaglie. Fate una Salsa con un buon pezzo di butirro fresco, un pizzico di farina, pepe schiacciato, una punta d' aglio, un buon pizzico di petrosemolo trito imbianchito, stemperate con fiore di latte quanto basti; fate stringere sopra il fuoco, che la Salsa sia alquanto densa; metteteci le scaglie di Salamone, e versate sopra il piatto che dovete servire spolverizzate sopra con mollica di pane grattata, e aspergete con butirro squagliato, o pezzettini di butirro fresco; fate prendere colore al forno, o sotto un coperchio da campagna, e servite subito.

Salamone salato a diverse Salse, e Ragù.

Antrè = Quando averete dissalato il Salamone come sopra, lo potete servire o disfatto a scaglie, o intero con sopra qualunque Salsa, o Ragù, al butirro, o all' olio: come una Salsa fatta con butirro, farina, acqua, capperi interi, alici trite, pepe schiacciato, noce moscata, niente sale, stretta sopra il fuoco, e servite con sugo di limone; ovvero un' altra Salsa con butirro, erbe fine, e finita come la precedente.

All-

All' olio : con sopra una Salsa di Capperi, Ascè, di Cedrioletti, di Pomidoro ec., o un Ragù di Ostriche, di Cannolicchi, di Olive, di Fegati di Pesce, di Telline ec. Tanto all' olio, che al butirro, potete guarnire il Salamone con cimette di cavolo fiore, quando lo servite con sopra una delle descritte Salse.

Insalatina di Salamone Salato.

Orduvre = Col Salamone dissalato, cotto all' acqua come sopra, e disfatto a scaglie, ci potete apprestare qualunque Insalatina, come quelle di Pesce, mettendo il Salamone in vece del Pesce. Vedetele nel *Cap. I.*

Aringhe salate alla Senteminult.

Orduvre = Tagliate la testa e la coda alle Aringhe, fatele dissalare per metà nell' acqua, e finitele di dissalare nel latte, se volete ; gli potete levare la pelle e la spina, e dividerle in due filetti ; indi scolatele, e asciugatele bene. Squagliate un pezzo di butirro, mescolatelo con un rosso o due d' uova, un poco di basilico in polvere, pepe schiacciato ; ungeteci bene i filetti di Aringhe, spolverizzateli di mollica di pane grattata, fategli prendere un color d' oro sulla gratella con sotto un fuoco assai leggiero, e servitele con sopra sugo di limone, e sotto una Salsa chiara alla Scalogna di magro. All'olio : apprestatele egualmente, mettendo l' olio in luogo del butirro, e senza rossi d' uova, e finirle e servirle nella stessa maniera.

Aringhe sfumate all' Erbe fine.

Orduvre = Fate ammollare le Aringhe o intere o in due filetti, come le precedenti, fino a tan-

tanto che saranno ben dissalate, asciugatele, e aggiustatele sopra il piatto che dovete servire, conditele sopra e sotto con butirro fresco, petrosemolo, cipolletta, scalogne, prugnoli secchi, o freschi; il tutto trito, basilico in polvere, mezzo bicchiere di vino di Sciampagna, o altro vino bianco consumato per metà; fate stufare sopra un picciolo fuoco, finchè non resta niente Salsa; scolatene allora il butirro, e servitele con sopra un poco di Culì, e sugo di limone, guarnite all' intorno di crostini di pane fritti nel butirro.

All' olio: fate soffriggere un momento nel piatto l' erbe trite con un poco d' olio; indi metteteci i filetti di Aringhe dissalate nell'acqua, ponetci il vino, e finite come sopra.

Filetti di Aringhe salate, o sfumate in Bignè.

Orduvre = Levate le spine alle Aringhe, fendetele sulla schiena, dividetele in filetti, dissalateli nel latte, o nell' acqua; indi asciugateli, levategli la pelle, intingeteli in una pastella da frittura, fateli friggere di bel colore nell' olio, o butirro, e servite con petrosemolo fritto.

Filetti di Aringhe salate, o sfumate, a diverse Salse.

Orduvre = Quando i filetti d' Aringhe saranno fritti come sopra; ovvero dissalati, marinati con un poco d' olio, e appena scaldati sulla gratella, li potete servire con sotto ai primi, e con sotto ai secondi una Salsa di vostro genio: come Agro dolce, Purè verde, di Capperi, Verde fredda, Remolada, Bianca di butir-

tirro, Poevrada, Roberta, Culì di pomidoro ec.

Tarantello a diverse Salse, e Ragù.

Orduvre = Prendete un bel pezzo di Tarantello di buona qualità, fatelo dissalare all'acqua fresca cambiandogliela spesso; indi ponetelo sopra il fuoco con acqua fredda, un mazzetto d'erbe diverse, un poco d'olio, o un pezzo di butirro, fette di cipolla, di carota, di panè, di radica di petrosemolo, due scalogne; quando averà bollito tre minuti tiratelo indietro, fatelo alquanto raffreddare nel suo brodo, poscia scolatelo, asciugatelo, levategli la cotena, e servitelo con sopra una Salsa, o un Ragù di magro di vostro genio, ma alquanto piccante.

Tarantello in diverse maniere.

Orduvre = Allorchè il Tarantello sarà cotto come il precedente, lo potete tagliare in fette o in filetti, e condirli, e servirli sopra il piatto nello stesso modo, che i filetti di Aringhe: lo potete friggere egualmente intinto in una pastella da frittura: ne potete formare qualunque sorta di crostini come le Alici, tagliandolo in filetti sottili. Potete anche formarne delle cassettine di carta come il Salamone, e delle Insalatine. Finalmente lo potete apprestare alla Senteminult, cioè: dopo che sarà dissalato, e cotto tutto di un pezzo come sopra, asciugatelo, avvolgetelo di una Senteminult fatta con fiore di latte, un pezzo di butirro maneggiato nella farina, pepe schiacciato, e noce moscata, stretta sopra il fuoco, e legata con tre rossi d'uova crudi; indi spol-

ve-

verizzate tutto all' intorno con mollica di pane grattata, fate prendere un bel colore al forno, e servite con sotto un Sugo chiaro di magro. Il Tarantello lo potete fare dissalare come le Aringhe.

Alici salate alla Perla.

Orduvre = Abbiate delle belle Alici salate, lavatele, fatele dissalare con acqua e aceto; indi scolatele, spaccatele nel mezzo, levategli la spina, intingetele in una pastella da frittura, fatele friggere nell' olio di bel colore, e servitele con petrosemolo fritto.

Crostini al Canapè.

Antremè = Tagliate de' crostini di mollica di pane, a guisa di mostaccioli, o di cuori, o tondi, o come volete, ma tutti eguali, abbrostoliteli leggermente sulla gratella, o al forno; quando saranno freddi stendete sopra ad ogni crostino del butirro fresco alla grossezza di uno scudo; e quindi con filetti di alici dissalate tagliati sottili, e tutti uguali formate sopra ad ogni crostino un bel disegno, come un parterre di un Giardino, mettendo ne' piccioli rabbeschi, in uno rosso d' novo duro, in un' altro petrosemolo, in altro bianco d'uovo duro, in altro cipolletta novella, il tutto trito fino con molta pulizia; in altro piccioli capperi interi, in altro fettine assai sottile di piccioli cedrioletti, aggiustate questi crostini con simetria sopra il loro piatto. Nel momento di servire sbattete un poco di olio fino, con un poco di aceto di dragoncello, un picciolo filetto di quello d' aglio, un poco di pepe schiacciato, e con un cucchiarino condi-

teci

tedi sopra leggermente i crostini, e servite subito. Potete, se volete, tramezzare i filetti di Alici, con filetti di code di gamberi cotti e mondati. Se sarà giorno di vigilia non ci mettete butirro, e uovo trito.

Crostini di Alici salate all' Erbe fine.

Antremè = Condite i filetti di Alici dissalate, e tagliati come sopra, con olio fino, aceto di dragoncello, o di basilico, un' idea di quello d' aglio, petrosemolo e cipolletta novella trito, capperi fini interi, pepe schiacciato, mescolate bene; formate con questi filetti una stretta gratella a mostaccioletti sopra a dei crostini coperti di butirro come i precedenti, ponete in ogni mostaccioletto in uno i capperetti, e in altro l'erbe trite; aggiustate i crostini sopra il loro piatto. Nel momento di servire sbattete un poco la Salsa, e con un picciolo cucchiajo versatela con diligenza sopra i crostini. Devo però avvertire che tanto questa Salsa, che l'altra per i crostini al Canapè, deve essere poca, non dovendo cadere sopra il piatto. Se sarà giorno di vigilia fate di meno del butirro.

Alici salate in cassettina di carta.

Antremè = Fate dissalare assai bene le Alici all'acqua fresca, dopo averle lavate, indi spaccatele nel mezzo, e aggiustate in una cassettina di carta come le Alici fresche *pag.* 191. *Tom. V.*, ma senza farsa, e con molta mollica di pane grattata. Le potete tramezzare, se volete, con qualche coda di gambero cotto, mondata, e tagliata in mezzo, o qualche fettina di coda di Ragosta cotta e mondata. Se ave-

avete un poco di farsa di pesce all' olio, le potete riempire come le fresche.

Alici salate in Cassettine di pane.

Antremè = Passate in una cazzarola sopra il fuoco, con un poco d' olio buono, petrosemolo, cipolletta, e scalogne trito, qualche cappero fino intero; indi metteteci delle code di gamberi cotti, mondate, e tagliate in dadini, condite con un poco di pepe schiacciato, e levate dal fuoco; aggiungeteci quindi delle Alici ben dissalate, spaccate, e tagliate in dadini, un filetto d' aceto, e un tantino di mostarda; riempite con questa composizione delle cassettine di pane fritto nell' olio di bel colore, e servite subito con poca Salsa. Vedete le Cassettine di Pane nel *Tom. IV. pag.* 55. Potete servire queste cassettine fredde, mettendoci una composizione di Alici condite, come quelle per i crostini all' Erbe fine *pag.* 282., e se non sarà vigilia aggiungerci due rossi d' uova dure trite, e guarnire il di dentro delle cassettine di butirro fresco.

Insalatine di Tonno sott' olio, e sotto aceto.

Antremè = Queste Insalatine si preparano nello stesso modo, e colli medesimi condimenti, che quelle di Pesce; mettendo le scaglie di Tonno in luogo di quelle di Pesce, e si finiscono, e si servono egualmente.

Crostini Agro-dolci di Pesci salati.

Antremè = Tagliate in minuti dadini un pezzo di tarantello ben dissalato, mettetelo in una picciola cazzarola, con un poco d' olio, fatelo soffriggere un pochino sopra il fuoco, mettete-

teci

teci quindi un pochino di salvia trita, e poco dopo aceto a sufficienza; fate bollire ancora un pochetto; aggiungeteci poscia del mostacciuolo pesto, un poco di zucchero, un tantino di cannella, e di noce moscata, e fate bollire ancora qualche poco dolcemente; osservate, che la salsa deve essere densa, e non superi nè l'aceto, nè il zucchero. Quando sarà fredda stendetela col cucchiajo sopra a delli crostini tagliati a mostacciuoli, e abbrostoliti all' aria del fuoco. Se volete, li potete coprire con un latte alquanto denso di pignoli; cioè pestate ben fini un buon pizzico di pignoli, aspergendoli in principio, e stemperandoli in fine con un poco d' acqua. Con salamone dissalato, con filetti d' aringhe dissalate, e con filetti d' alici dissalate, si possano apprestare i medesimi crostini. Potete servire anche questa composizione dentro a picciole cassettine di pane fritte.

CA-

CAPITOLO QUARTO.

Delle Vivande da riservirsi sulla Mensa, del Modo di conservare diverse sorta d' Erbe, e della Farina de' Pomi di terra, ed una Spiegazione generale de' termini Francesi.

Delle Vivande da riservarsi sulla Mensa.

È questo, come ho detto altre volte, uno de' maggiori requisiti, che possa avere un' ottimo Cuoco. Si vegga la Prefazione nel *Tom. I. pag.* iij., imperocchè non si può negare, che una gran parte de' Cuochi, tanto Italiani, che di altre Nazioni ignorino un ricapito di tanta importanza, il quale non solo è necessario nelle Corti magnifiche de' Grandi; acciò nulla si perda, o vada a male; ma eziandìo nelle case de' semplici privati, mentre restando alcuna vivanda, la possano apprestare in guisa, che cambj di aspetto, e sapore; inoltre ciò, che v' è di più particolare in questo ramo di cucina, così essenziale si è, che la maggior parte di queste vivande non possano essere conosciute neppure dalle persone della professione, a meno che non le veggano, o non gli si dica, essere esse avanzate il giorno antecedente.

Coscie di Polleria diversa alla Roberta.

Antrè = Colle coscie di Gallinaccio, di Gallinacciette, di Tocchini, di Pollanche, di Cappo-

poni, tutto restato dalla tavola, cotto arrosto, e rifreddo, si può apprestare la vivanda suddetta: levate le due coscie al Gallinaccio, o al Gallinaccietto, o quattro se sono di Tocchini, o sei se sono di Pollanche, o di Capponi, tagliatele alla giuntura della gamba, fategli de' leggieri tagli incrocicchiati sotto e sopra, conditele con sale, pepe schiacciato, e olio fino, o butirro squagliato, o buon grasso di Garofanato, o altra carne cotta in umido. Nel momento di servire ponetele sopra la gratella ad un fuoco allegro, fategli prendere un leggiero color d' oro, aspergendole col loro condimento, e servitele con sotto una Salsa Roberta, che trovarete nel *Tom. I. pag.* 85.

Coscie di Polleria diversa alla Tartara.

Antrè = Abbiate della Polleria cotta arrosto, restata dalla tavola, e rifredda, levategli le coscie come sopra, tagliategli le gambe, e e conditele con sale, e pepe schiacciato: squagliate quindi un buon pezzo di butirro, mescolateci un rosso d' uovo, se volete, ungeteci per tutto le coscie, spolverizzatele di mollica di pane grattato, fategli prendere un bel color d' oro sopra la gratella, ad un fuoco moderato, e servitele con sotto una Salsa alla Scalogna, o un poco di Sugo chiaro, o Salsa all' Aspic. Se non volete adoperare butirro, prendete del buon grasso di Garofanato, o di altra carne cotta in umido.

Salmì di vario Selvaggiume.

Antrè = Colle Beccaccie, Pizzarde, Pizzardoni, Starne, Pernici, Pivieri, Tortore, Perniciotti, Starnotti, e Tordi, il tutto cotto arro-

rosto , restato dalla tavola , e rifreddo , si possano apprestare degli ottimi Salmì . Vedete i diversi Salmì di Beccaccie nel *Tom. III. pag.* 183. Non avendo però interiora per formarne de' crostini , i quali saranno stati già mangiati , potete in vece guarnire il Salmì sopra , ed all' intorno , con crostini di mollica di pane fritti di bel colore nel butirro . Potete ancora fare qualsivoglia Salmì , con petti di Oche , Anitre , Garganelle , Piccioni selvatici ec. , come pure con filetti di Capriolo , Lepre , Coniglio ec. ; tutto come ho detto di sopra cotto arrosto , restato dalla tavola , e rifreddo : per i primi levate i petti all' Oca , o Anitra ec. , spogliateli della pelle , tagliateli per traverso in fettine assai sottile , aggiustateli sopra il piatto , che dovete servire , versateci sopra una Salsa al Salmì , che trovarete nel *Tom. I. pag.* 67. ; fate scaldare senza bollire , e servite con crostini fritti nel butirro di bel colore , sopra , ed all' intorno : per i secondi tagliate i filetti dopo averli levati di sopra all' animale , o piccati , o non piccati , tagliateli in fettine fine per traverso , aggiustateli sopra il piatto , versateci la Salsa , e serviteli come sopra .

Emensè di vario Selvaggiume .

Orduvre = A tutta sorta di Selvaggiume cotto arrosto , che potrà essere restato dalla tavola , come Oche , Anitre , Garganelle , Beccaccie , Piccioni selvatici , Starne , Pernici , Pivieri , Tortore , Pavoncelle ec. ; levategli i petti , spogliateli dalla pelle , tagliateli per traverso in fettine assai sottili , aggiustatele in una cazzarola di argento , o sopra un piatto , versateci so-

sopra una Salsa, o un Ragù alquanto piccante; fate scaldare senza bollire, e servite con sopra crostini di mollica di pane fritti nel butirro. Le Salse che più convengono a questa sorta di vivande sono: di Capperi, all' Arancio, Italiana rossa, di Cedrioletti, Agro-dolce, Poevrada, Roberta, al Porchetto, di Pomidoro, Polacca, Salmì, Nivernoese, Fumè, Piccante, all' Anitra ec.; in quanto i Ragù: di Cipollette, di Cedrioli, di Tartufi, di Prugnoli, di Rape, di Olive, di Pomi di terra, di Piselli, di Frutti di mare ec.

Ascì in diverse sorta di Carni.

Orduvre = Le Ascì si apprestano al Rosso, e al Bianco, con tutta sorta di carne domestica, o selvatica, quadrupede, o volatile. Per farle al Rosso: ponete in una cazzarola un pezzo di butirro, con un poco di farina, ed una fetta di prosciutto, mettete sopra un fuoco leggiero, e fate divenire color d' oro, muovendo sempre con una cucchiaja di legno; indi poneteci un poco di cipolletta trita, o un pizzico di scalogne trite, fatele ancor esse divenire color d' oro, e bagnate quindi con metà sugo, e metà brodo bianco, o solo brodo bianco; fate bollire dolcemente, e digrassate di tempo in tempo. Quando questa Salsa sarà consumata al suo punto, levate il prosciutto, metteteci qualunque sorta di carne cotta arrosto; restata dalla tavola, rifredda, nettata bene dai nervi, e pelli, e trita assai fina; fate scaldare senza bollire, condite con sale, pepe schiacciato, ed un poco di petrosemolo trito imbianchito, legate ben caldo con una liason di

di tre, o quattro rossi d'uova, stemperata con sugo di limone, o di agresto, e servite con crostini intorno di mollica di pane fritti di bel colore nel butirro, e sopra sette, o otto uova fresche sperse all'acqua, e ben scolate. Ovvero abbiate un buon Culì ristretto, o una Salsa alla Spagnuola, o Italiana rossa, quanto è necessario per l'Ascì, metteteci dentro la carne trita come sopra, legate ben caldo, con la liason suddetta, e servite nella stessa maniera. A queste Ascì potete aggiungervi qualche tartufo, o prugnolo cotto, e trito. Se non volete metterci le uova sperse, servitele senza, con soli crostini all'intorno. Per farle al Bianco: ponete in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro, con un pizzico di farina, ed una fetta di prosciutto, quando sarà squagliato, bagnate con brodo bianco buono, ed un mazzetzetto d'erbe diverse, condite con poco sale, pepe schiacciato; fate bollire dolcemente, e consumare al suo punto, digrassando di tempo in tempo. Poco prima di servire passate al setaccio in un'altra cazzarola, metteteci dentro la carne che averete, trita come la precedente, fate scaldare senza bollire, legate ben bollente, con una liason come sopra; e servite nello stesso modo. Se avete una buona Italiana bianca, sarà molto meglio del Culì suddetto. Le Ascì al Rosso convengono più a qualunque selvaggiume, sì quadrupede, che volatile, castrato ec., che alla polleria, mongana ec., nulladimeno si può apprestare sì gli uni, che gli altri come si vuole, ed aggiungere ad ognuno un poco di Culì di pomidoro. Il punto essen-

zlale in questa sorta di vivande, e di levare con attenzione le pelle, ed i nervi alla carne, e tritarla ben fina con pulizia: del resto sono questi ottimi piatti appellati in Italiano Piccatigli.

Marinate di varie sorta di Carni.

Orduvre = Con Pollanchette, Pollastri, Piccioni, Tenerumi, Petti, Code, Lingue, Cervelli, Ale, il tutto cotto, e restato dalla tavola, si apprestano dell' eccellenti Marinate in questa maniera: tagliate in pezzi le Pollanchette, o Pollastri, o Piccioni; le Ale lasciatele come sono, e così i Tenerumi; le lingue tagliatele in fette, o in pezzi; le Code intere, o in pezzi; i Cervelli egualmente in pezzi; marinate queste carni in una terrina con sale, pepe schiacciato, tre garofani, fette di cipolletta, una foglia di alloro in pezzi, fusti di petrosemolo, un poco di basilico, due spicchi d' aglio, un poco d' aceto, o sugo di limone, ed un filetto d' aceto di dragoncello. Dopo due ore scolate la carne, asciugatela, intingetela in una pastella da frittura, fatela friggere di bel colore, e servitela con petrosemolo fritto.

Insalatine diverse sì di Carni, che di Pesci.

Orduvre, o Antremè = Con tutte sorta di polleria, e selvaggiume cotto arrosto, o in altra maniera, restato dalla tavola, e rifreddo; come anche con ogni specie di pesce cotto allesso, o al corto-brodo, o fritto, o alla bresa ec. e restano egualmente dalla tavola, si possano apprestare tutte sorta d' Insalatine. Vedete sù quest' oggetto all' Articolo de' Rifreddi in questo Tomo, dalla *pag.* 17. *fino a* 99.

Be-

Besciamelle di varie specie al Forno.

Orduvre = Abbiate un Culì di grasso alla Besciamella, come è descritto nel *Tom. I. pag.* 11., ovvero di magro, come trovarete nel *Tom. V. pag.* 26.; il primo potrà servire per carni bianche come pollerìa, mongana ec., ed il secondo per pesci. Tagliate dunque in fettine sottili per traverso del petto di qualunque pollo, o mongana, cotto arrosto, restato dalla tavola, e rifreddo; levandogli però prima la pelle se sarà pollo, e se sarà vitella rifilarla tutto all' intorno finchè si trovi il bianco; stendete un pochino di Culì di grasso alla Besciamella nel fondo del piatto, che dovete servire, aggiustateci sopra le fettine di pollo, o di mongana, coprite ovunque con altrettanta Besciamella, replicate le fettine, e quindi la Besciamella, e così di mano in mano, terminando colla Besciamella, spolverizzate sopra con mollica di pane grattata, aspergete con butirro squagliato, fate prendere un leggero color d' oro ad un forno temperato, osservando che non bolla, e servite subito. La coscia, o il lombo sono migliori per fare questa vivanda. A questi piatti non sarà male, se gli si farà un bordino all' intorno o di pane, o di pasta. Vedete questi Bordini nel *Tom. IV. pag.* 56. Per i pesci cotti, restati dalla tavola, e rifreddi: se sono interi e grossi, serviteli, o rifreddi, o riscaldati in un corto-brodo, con petrosemolo verde intorno, e salse nelle salsiere; ovvero essendo caldi con sopra un buon Ragù alla Finansiere, o altro; se poi detti pesci sono rotti, si possano apprestare alla Besciamella, in Bianchetta, in

Insalatina, dopo averli ben puliti dalle spine, e pelli, e averli disfatti a scaglie. In quanto quelli alla Besciamella si apprestano come ho detto di sopra, ponendo le scaglie di polpa di pesce in vece delle fettine di petto di pollo, o di mongana, e si finisce, e si serve questo piatto come l'altro. Per le altre due maniere: la prima viene qui appresso, e la seconda vedete le diverse Insalatine all'Articolo de' Rifreddi in questo Tomo.

Bianchette di varie Carni, e Pesci.

Orduvre = Tagliate delle fettine di petto di pollo, o di mongana, precisamente come sopra, e mettetele in una terrina, o in una cazzarola di argento. Abbiate una Salsa all'Italiana bianca, o un Culì bianco, o alla Burgioese. Vedeteli nel *Tom. I. Cap. I.*, ponetene in una cazzarola quella quantità, che vi bisogna per la Bianchetta, legate questa Salsa ben bollente, con una liason di tre, o quattro rossi d'uova, stemperata con un poco di brodo freddo, e versatela con un gran sugo di limone sopra le fettine di pollo, o di mongana; fate scaldare senza bollire, e servite o in una terrina, o in una cazzarola di argento, o sopra il piatto con crostini di mollica di pane all'intorno fritti col butirro. Per le Bianchette di pesce; abbiate un Culì bianco, o un Culì di ranocchie alla Pulette. Vedeteli nel *Tom. V. pag.* 22. *pag.* 28.; aggiustate il pesce diviso a scaglie, se è grosso, o tagliato in filetti se è picciolo, in una terrina di argento, o cazzarola, legate la Salsa ben bollente con la liason, come la precedente, versatela quindi sopra il pesce; fate scal-

scaldare senza bollire, e servite nella stessa maniera. Tanto alle une, che alle altre di queste Bianchette, potete aggiustarci sopra nel momento di servire qualche fetta di tartufo cotto, e tagliata a guisa di fiore, o di stella, o in altra maniera. Queste Bianchette si possano apprestare ancora in altra maniera, cioè: passate in una cazzarola sopra il fuoco un pezzo di butirro, con un pizzico di farina, una fetta di prosciutto se sarà di grasso, un mazzetto d'erbe diverse, qualche fetta di tartufo, o prugnolo intero, secondo la stagione, indi bagnate con brodo bianco buono di grasso, o di magro; fate bollire, e consumare al suo punto, digrassando di tempo in tempo, quindi levate il prosciutto, levate il mazzetto, legate ben bollente con la solita liason, versate sopra la carne, o pesce, fate scaldare senza bollire, e servite con crostini, come ho detto di sopra.

Emensè di Vitella alla Besciamella.

Orduvre = Avendo della coscia, o lombo di vitella arrosto e rifredda, tagliategli tutto l'esteriore, e quindi tagliate la carne bianca in sottilissime fette. Fate una buona Besciamella semplice. Vedetela nel *Tom. I. pag.* 20., aggiungeteci le fettine di vitella, mescolate insieme, aggiustate sopra un piatto con un bordino di pane o di pasta all'intorno, spolverizzate sopra con mollica di pane grattato mescolata con un poco di parmigiano grattato; aspergete con butirro squagliato. Fate prendere un bel color d'oro ad un forno temperato, ma senza bollire, e servite.

Il petto di Gallinaccio arrosto, levata la pelle, e tagliato in fettine per traverso, potete apprestarlo nella stessa maniera; come anche petto di Capponi, di Pollanche ec.

Formaggio di Cappone.

Orduvre = Fate ammollare nel latte la mollica di una pagnotta, e quindi fatela bene disseccare sul fuoco in una cazzarola, che diventi come una pasta. Quando sarà fredda mettetela in una terrina con quattro oncia di butirro fresco mescolate bene, aggiungeteci trè o quattro rossi d'uova, uno per volta, sempre movendo, ciò che fà alleggerire la composizione. Averete della carne bianca di cappone cotto arrosto, e restato dalla Tavola, levategli la pelle, tritatela, aggiungetela alla dose suddetta; seguitate a mescolare, condite con sale, pepe schiacciato, noce moscata, cannella fina, uniteci due o trè bianchi d'uova sbattuti in fiocca; versate in una Giatta d'argento, o in un piatto con un bordino intorno; fate cuocere dolcemente ad un forno temperato, e servite di bel colore. Potete ancora versare in una cazzarola, guarnita di carta imbutirrata, e cuocere al forno. Quando sarà cotto, rivoltarlo, levargli la carta, e servirlo.

Senteminult di varie specie di Polleria, e Pesci.

Orduvre = Fate una Salsa alla Senteminult con brodo di grasso, o di magro, in questa maniera: mettete in una cazzarola un pezzo di butirro maneggiato nella farina, un poco di brodo bianco, un poco di fiore di latte, due

o tre

o tre rossi d'uova, secondo la quantità della Salsa, condite con sale, e fate stringere sopra il fuoco movendo con una cucchiaja di legno; stendete questa Salsa, che sia sufficientemente legata, sopra a tutto ciò che vi sarà restato dalla tavola; come code di Mongana, di Castrato, e di Agnello; petti di Mongana, di Castrato, di Agnello, e di Capretto; animelle di Mongana; Lingue di qualunque sorta; culatta di Mongana; cosciotto di Castrato, di Agnello, e di Capretto; spalla di Mongana; ed ogni specie di Pollo; tenerumi di Mongana; orecchie di Mongana; Cervelli di ogni sorta; cotelette di Mongana; culatta e lombo di Manzo; palati di Manzo. A diverse di queste carni si stende soltanto sopra la Senteminult, e alle altre vi si avvolge tutte all'intorno, e si spolverizzano tutte con mollica di pane grattato; quindi si pone sopra un piatto unto di butirro, qualora la carne sia avvolta di Senteminult; o con un poco di Senteminult, allorchè la Senteminult non sarà che sopra la carne; e ad un forno assai temperato gli si fa prendere un bel color d'oro, e si serve ordinariamente con sotto una Salsa chiara con un filetto di aceto di dragoncello. Devo però avvertire, che tutte queste carni debbano essere state cotte alla Bresa, e non arrosto, o allesso. In ordine ai pesci, questi si possano coprire con una Senteminult di magro tanto cotti prima al Corto-brodo, che alla Bresa; come sarebbero Storione, Spigola, Spada, Rombo, Linguattola, Anguilla, Carpio, Arzilla ec., fargli prendere un bel color d'oro

d' oro come le carni, indi cambiargli il piatto, e servirli con sotto una Salsa chiara di magro come sopra. Si fa anche un' altra specie di Senteminult, colorita sulla gratella; ma questa la metto nel rango delle Tartare; nulladimeno all' articolo de' pesci fritti dirò alcuna cosa delle Linguattole apprestate in questa maniera.

Emensè di Petti di diversa Polleria, e di diverse Carni.

Orduvre = Con petti di Gallinaccio, di Gallinaccietti, di Tocchini. di Capponi, di Pollanche, di Pollanchette, di Pollastri, di Piccioni; come pure con magro di Mongana, di Castrato, di qualunque sorta di selvaggiume quadrupede grosso, o picciolo, il tutto cotto arrosto, rifreddo, e avanzato dalla tavola. si possono apprestare dell' eccellenti Emensè, cioè: levate la pelle ai petti di Polleria; ed i nervi, e le pelli alle altre carni; tagliate tanto i primi, che le seconde in fettine assai fine per traverso, aggiustatele in una cazzarola di argento, o piatto, versateci sopra una Salsa, o un Ragù di vostro genio, fate scaldare senza bollire, e servite con sopra crostini di mollica di pane fritti nel butirro: le Salse, ed i Ragù, che più convengono all' Emensè di polleria, e Mongana, sono Spagnuola, Ravigotta, Italiana rossa, Italiana chiara, picciola Italiana, Pulette, Sultano, Verd-galant, Tartufi, Niscion, Pomidoro, Rape, Blù-celeste, Rena, Agresto; un Culì di Prosciutto, di Gamberi, di Tartufi, di Prugnoli, Imperiale ec., un Ragù di code e Culì di gam-

be-

beri, Melè, Massedoene, Finansiere, Cipollette, Fermiere, Conti, Duca, Piselli, Reale, Cedrioli, Sparagi, Selleri, Rape, Tartufi, Prugnoli ec. Per l' Emensè poi di selvaggiume quadrupede, come Filetto, Coscie ec. sono come quelle descritte all' articolo dell' Emensè di petti di selvaggiume volatile *pag.* 287. Vedete tutte queste Salse, e Ragù nel *Tom. I. Cap. I. e Tom. IV. Cap. I.*

Tartare diverse di Polleria, ed altre Carni.

Orduvre = Restando dalla tavola qualunque sorta di pollo cotto alla bresa, o allesso; se è grosso dividetelo in pezzi, o quarti; se poi è picciolo spaccatelo nel mezzo per lungo, ponetelo sopra un piatto, conditelo, fatelo cuocere, e servitelo precisamente come le coscie diverse alla Tartara *pag.* 286. I petti di Mongana, di Castrato, di Capretto ec. I Tenerumi di Mongana, di Manzo ec. Tutte sorte di Animelle ec. Si possono apprestare intere nello stesso modo.

Malbrè di ogni sorta di Carni.

Antrè, o Antremè = Con petti di qualuuque sorta di polleria, e di selvaggiume volatile cotto arrosto, o alla Bresa, rifreddo, e avanzato dalla tavola, si possono apprestare ogni sorta di Malbrè. Vedete sù questo particolare all' articolo de' Rifreddi *Cap. I.* Lo stesso potete fare con qualunque coscia di polleria cotta in Anitrella, in Ecrevise ec., con qualonque pollo dissossato, ripieno, e cotto alla Bresa, tagliandolo in fette per traverso o lasciandolo intero; con animelle, tenerumi di Mongana, di Capretto ec. Finalmente con tutto ciò,

ciò, che avanza dalla tavola in generi di carni, si può apprestare un Malbrè; basta che l' Aspic sia buona, e di sostanza, e che il Malbrè sia ben decorato.

Crocchetti diversi.

Orduvre = I Crocchetti, come le Ascì si possano apprestare con ogni sorta di carni, sì di polleria, che di selvaggiume, cotte arrosto, o alla bresa, o allesso, rifredde, e avanzate dalla tavola. Per farli: levate la pelle, e nervi alla carne, tritatela assai fina, prendete una cazzarola, metteteci un pezzo di butirro, e un pizzico di farina, ponetela sopra il fuoco, quando sarà squagliato, bagnate con brodo buono, e un poco di fiore di latte, aggiungeteci tartufi e prugnoli secchi, o freschi, secondo la stagione, una fetta di prosciutto che abbia prima sudato in una cazzarola, il tutto trito assai fino, fate bollire, e consumare a Salsa molto legata, e consistente; uniteci allora la carne trita, condite con poco sale, pepe schiacciato, noce moscata, fate scaldare senza bollire, e legate ben caldo con una liason di tre rossi d' uova stemperata con sugo di limone. Quando questa composizione sarà raffreddata formatene delle pallottine, ossiano piccioli Crocchetti grossi come noci moscate, infarinateli, bagnateli con uovo sbattuto, e spolverizzateli di mollica di pane grattato assai fino. Osservate che siano tondi, e tutti uguali. Nel momento di servire fateli friggere nello strutto ben caldo, acciò prendino subito un bel color d' oro, e serviteli guarniti di petrosemolo fritto. Con Animelle, Cervelli, Palati

ti di manzo , Schinali ec. , si possano apprestare de' Crocchetti come sopra .

Besciamelle diverse per Ripieno .

Antremè = Con qualunque sorta di volatile , domestico , o selvatico , cotto arrosto , rifreddo , e restato dalla tavola , se ne può tagliare la polpa , e segnatamente i petti , in sottili filetti , levandogli prima le pelli , e i nervi , e formarne de' ripieni alla Besciamella , come è descritto nel *Tom. IV. pag.* 278. Per tutto ciò che è selvaggiume , in luogo della Besciamella potete metterci un buon Culì al Salmì , o alla Beccaccia , o alla Polacca . Questi ripieni si possano servire per ogni sorta di Pasticcietti , Rissole , Cassettine di pane , Genovese ec. Potete anche servirvi per detto ripieno di Animelle di qualunque specie restate dalla tavola , e tagliate in filetti , o dadini assai minuti .

Atelette diverse .

Orduvre = Tutte sorte di animelle restate dalla tavola , come di Mongana , Capretto , Abbacchio , cotte alla Bresa , o in Fricassè , o Glassate , o in qualunque altra maniera , fuori che fritte ; sono ottime per formare ogni sorta di Atelette . Vedete sù questo Articolo *Tom. II. pag.* 40. , ove dice Animelle di Capretto in Atelette .

Fritture diverse al Sole .

Orduvre = Restando dalla tavola qualsivoglia Fricassè , come di Pollastri , di Piccioni , di Ale qualunque , di tenerumi di Mongana , di tenerumi di Capretto , di palati di Manzo ec. ci potete apprestare una frittura al Sole . Vedete la maniera di farla nel *Tom. III. pag.* 62.

Ri-

Ripieni diversi per Cappelletti, Tortellini, e Ravioletti.

Zuppa, o Antremè = Questi ripieni li potete apprestare con ogni sorta di volatile domestico, o salvatico, cotto arrosto, e restato dalla tavola; cioè: levate tutta la polpa all' uccello, senza la pelle, e nervi, ovvero i soli petti, e formatene un ripieno come è descritto nel *Tom. I. pag.* 39. Con questo ripieno ci formarete, come ho detto di sopra, Ravioletti, Tortellini, Cappelletti, o per Zuppa, o per Antrè.

Variazioni delle Salse, Ragù, e Guarnizioni.

Oltre tutto quello che si è detto sopra questo Articolo, resta ora il più essenziale da spiegare, cioè il modo di riservire le medesime vivande senza romperle, o mascherarle in alcuna maniera, ma solo cambiandogli la Salsa, o Ragù, o Guarnizioni, di cui erano guarnite la prima volta che furono servite in tavola. Per esempio qualunque specie di carne piccata e glassata in Fricandò (parlo ora di volatile, e quadrupede domestico) è stata servita prima con sotto una Salsa d' erba, come di Spinaci, Indivia, Acetosa, Selleri, Cedrioli, Pomi di terra ec., dopo che sarà riscaldata in una cazzarola con un pochino di brodo buono, e poco fuoco sotto e sopra, e di nuovo glassata, la servirete con sotto un Ragù di vostro genio. Vedete l' articolo de' Ragù nel *Tom. IV. Cap. I.*, ovvero con una bella Guarnizione d'erba. Vedete anche questa nel *Tom. IV. pag.* 53., oppure con sotto un Culì colorito, che trovarete nel *Tom. I. Cap. I.* Se poi prima

era

era con un Ragù, o Guarnizione, o Culì colorito, per variarla, servitela la seconda volta con sotto una Salsa d' erba. Le animelle piccate e glassate si possono variare egualmente, e una Salsa chiara può entrare benissimo in detta variazione. In quanto poi alla Polleria cotta alla Poele, alla Bresa, in Papigliotta ec., dopo che l' averete fatta riscaldare leggermente in una cazzarola con un poco di fuoco sotto e sopra, Poele o Bresa, se l' avete conservata, o con un poco di brodo buono bianco, coperta con qualche fetta di lardo cotta, o imbianchita nel brodo bollente, e coperta con un foglio di carta; gli potete variare la Salsa, o Ragù, o Guarnizione, che prima aveva. Per questa sorta di vivande le Salse, i Ragù, e le Guarnizioni sono assai più numerose, che per quelle piccate e glassate, onde per variarle. Vedete il *Tom. I. Cap. I., e Tom. IV. Cap. I.* Finalmente per ogni sorta di selvaggiume volatile, che restasse dalla tavola, cotto alla Bresa, o piccato e glassato; come Pavoni, Fagiani, Galline pratarole, o di Faraone, Starne, Pernici, Beccaccie, Anitre, Garganelle, Pivieri, Piccioni da ghianda, Quaglie, Tordi ec., scaldatelo come la Polleria; o come i Fricandò, e servitelo con sopra, o sotto una altra Salsa, o Culì, o un Ragù, o Guarnizione, diverso da ciò, che aveva, allorchè lo serviste la prima volta alla tavola. Per tutto quello che non è piccato, ma soltanto glassato, come Petti, Animelle, Tenerumi, Code, Carrè ec., a questi, se volete, gli potete levare la glassa nell' atto che li scaldate con un

un poco di brodo in una cazzarola, e quindi servirli con sopra una Salsa, un Culì, o un Ragù di vostro genio, in guisa che non si conosca, che prima erano glassati; ovvero tornarli di nuovo a glassare di un bel color d'oro, e servirli con sotto un' altra Salsa diversa d'erba, o un Culì colorito, o un Ragù, o una bella Guarnizione, sempre all' opposto di ciò che vi era prima.

In ordine alle Granade, e alle Certrose, che restano dalla tavola; le prime scaldatele ad un forno temperato nello stesso lor piatto coperte con un rame rotondo, e quindi glassatele di bel nuovo (se sono da glassare) scolate bene la Salsa che prima v' era, nettate bene il bordo del piatto, e servitele con una nuova Salsa alla Spagnuola. Se poi non si debbano glassare, versateci in questo caso la nuova Salsa sopra. In quanto alle Certrose, queste sarebbe bene di non riservirle, imperocchè essendo composte più di cavoli, e di altre erbe, che di carne, è sempre una povera vivanda riscaldata; nulladimeno la potete scaldare come la Granada, e servirla con sopra una nuova Salsa alla Spagnuola.

Tutti i Ragù di carne, Salmì, Fricassè, Composte, Giblotte ec. Potete variare queste vivande, come tutte le altre; mentre con tutte queste carni restate dalla tavola, ci potete fare dell' eccellenti Torte di pasta sfoglia, mettendoci nel fondo un poco di farsa di Chenef, e sopra qualche fetta di lardo cotta; indi dopo cotta la Torta la scoprirete, levarete il lardo, e servirete con un poco di Salsa, secondo il ri-

ripieno della Torta. Ovvero versare una delle suddette vivande ben calda in una Torta Volo-vant, e servite subito. Avverto però di levare le cipollette alle Composte, e alle Giblotte. Alle Torte fatte con Salmì di selvaggiume volatile, non sarà male se si serviranno con sopra un Ragù di tartufi. A quelle fatte con Fricassè di pollerìa un Ragù di prugnoli alla Pulette, o altro Ragù alla liason, che trovarete all' Articolo de' Ragù. Alle Torte fatte con tenerumi di mongana, lingue, animelle ec., restato dalla tavola, ci potete mettere nell' atto che le servite un picciolo Ragù melè. Oltre di ciò tutti i Ragù ove non siavi erbe, chenef, uovette nonnate, uovette composte, vi possano servire per ripieno in una Granata, in un Pasticcio di maccaroni, in un Timballo di lasagne ec. Se volete riservire una Fricassè, o un Salmì, come la prima volta, bisogna che lo scaldate a Bagno-maria.

Finalmente le erbe restate dalla tavola, come cavoli fiori, gobbi, broccoli, sparagi, carciofi, piselli, salsefine, finocchi, selleri, fagioletti verdi ec., si possano apprestare in guisa, che saranno buonissime, e faranno una figura tutta diversa della prima volta, che furono servite alla tavola. Se per esempio i cavoli fiori sono stati serviti la prima volta in Insalata, cioè allesso, o alla Salsa di butirro, o a qualunque altra Salsa, li lavarete con brodo caldo, e quindi li scolarete, e li farete friggere di bel colore nello strutto intinti in una pastella da frittura; ovvero li apprestarete al parmigiano. I gobbi con qualunque Salsa siano

sta-

stati serviti, li potete preparare come li cavoli fiori. I broccoli se la prima volta sono stati serviti allesso, la seconda li potete servire con sopra un Ragù di tartufi, o d' erbe fine. I Sparagi dopo che li averete lavati con brodo caldo dalla Salsa del giorno antecedente e scolati, li potete servire con sopra un'altra Salsa fresca; ovvero apprestarli al parmigiano, o friggerli come i cavoli fiori. Se i carciofi sono stati serviti interi ben mondati con sopra qualche Salsa, li potete riservire come li sparagi. Se i piselli sono stati serviti al butirro manié, o in Ragù, o in altra maniera, ma senza erbe trite. Li potete riservire di nuovo al butirro manié scaldandoli nel momento di servire a Bagno-maria, aggiungendoci un pochino di brodo bianco, e in altra maniera li potete legare con una liason. Le salsefine le potete apprestare come li sparagi. I finocchi come i cavoli fiori. I selleri egualmente. I fagioletti verdi se sono stati serviti in Ragù, li potete riservire alla Liason, e se alla Liason in Ragù, cioè con Culì colorito. I spinaci serviti a qualunque Culì, li potete nel momento di servire riscaldare, aggiungendoci un pochino di Culì, o capo di latte, e riservirli nello stesso modo, osservando, che siano ben verdi, ovvero ne potete formare un Gattò, Vedete Gattò di Spinaci nel *Tom. IV. pag.* 86.

Variazione de' Pesci al Corto brodo.

Qualunque sorta di Pesce sì di mare, che di acqua dolce, sì grosso, che picciolo, essendo stato servito intero la prima volta al Corto-brodo, o semplicemente allesso, e vo-

len-

lendolo riservire egualmente intero, lo potete scaldare dolcemente con un Corto-brodo fatto espressamente, o con acqua bollente condita di sale, e quindi levargli le squame se le avesse, e servirlo ben scolato con sopra una Salsa, o un Ragù di vostro genio, sì di grasso, che di magro, ma che sia alquanto rilevato di gusto. Le Salse che più convengono a questi Pesci sono di Butirro alli Capperi, Bianca, Ascè, alla Maitre d Hotel, alla Morue, al Culì e code di Gamberi, all' Italiana rossa, al Culì di pomidoro, alli Cedrioletti, alla Carpe, al Vino di Spagna ec. In quanto ai Ragù: un Ragù alla Finansiere, di Gamberi, di Tartufi, Melè, di Prugnoli, di Cedrioli, alla Valiere, alla Folette, Imperiale, di qualunque Frutto di mare, di latti e fegati di Pesci, di Ostriche e tartufi, di Chenef ec., ovvero coprirli con una buona Senteminult, spolverizzarli di mollica di pane grattata, fargli prendere un bel colore al forno, e servirli con sotto un Culì di grasso, o di magro, o una buona Salsa alla Spagnuola, o Italiana chiara.

Variazione de' Pesci Fritti.

Orduvre = Di tutti i Pesci fritti restati dalla tavola, le sole linguattole si possano diversificare in varie maniere, cioè: fate cuocere un poco di riso con brodo di magro, o acqua e sale, quando sarà quasi cotto e denso, mescolateci un buon pezzo di butirro fresco, e quindi un poco di Besciamella. Vedetela nel *Tom. V. pag. 26.*, condite consale, e pepe schiacciato. Allorchè il riso sarà vicino ad esser freddo, riempiteci le linguattole fritte, aprendole dalla parte

scura, e levandogli la spina, avvolgetele poscia bene con butirro squagliato mescolato con un rosso d' uovo, e spolverizzatele per tutto di mollica di pane grattata, ponetele sopra la gratella dalla parte bianca, e nel momento di servire fategli prendere dalla parte di sotto un bel color d' oro sopra un fuoco allegro, e dalla parte di sopra colla pala rovente senza toccare, e servite con sugo di limone.

In altra maniera: riempitele con una buona Salsa d' Indivia, densa, e legata con rossi d' uova freschi. Vedetela nel *Tom. V. pag.* 60., e finitele, e servitele come sopra.

In altra maniera: riempitele con un pezzo di butirro mescolato con sale, pepe schiacciato, noce moscata, petrosemolo, cipolletta, un pochino di basilico, una punta d' aglio, il tutto trito, ed un poco di mollica di pane grattata, e finitele, e servitele come sopra.

In altra maniera: subito fritte le linguattole, apritele dalla parte bianca, levategli la spina, e riempitele con un pezzo di butirro condito come per i Maccarelli. Vedeteli nel *Tom. V. pag.* 198., e servitele subito.

In ordine ai filetti di Linguattole fritte, e restate dalla tavola; questi si apprestano in varie maniere, cioè: levate a due linguattole quattro filetti per cadauna, avvolgeteli con butirro squagliato mescolato con un rosso d'uovo, sale, pepe schiacciato, spolverizzateli bene di mollica di pane grattata, e nel momento di servire fategli prendere sopra la gratella un bel color d' oro ad un fuoco allegro, e servite, con sugo di limone.

In

In altra maniera: quando avrete levati i filetti come i precedenti, aggiustateli sopra il piatto che dovete servire, e versateci sopra una Salsa fredda fatta con olio, sugo di limone, un poco d'aceto di dragoncello, o altro aceto, un buon pizzico d'erbe a Ravigotta trite. Vedetele alla Salsa alla Ravigotta *Tom. I. pag. 67.*, tre alici passate al setaccio, un poco di mostarda, qualche cappero fino intero, sale, e pepe schiacciato, mescolate bene, versate, e servite.

In altra maniera: scaldate i filetti di linguattole con un poco di brodo di magro, o con acqua bollente e sale; indi scolateli, asciugateli, poneteli sopra il piatto, e serviteli con sopra una Salsa di vostro genio di grasso, o di magro, come di Cedrioletti, di Capperi, Roberta, di Cedrioli, di Pomidoro, Ascè, Ravigotta, Remolada, di Gamberi, Agro-dolce ec., ovvero un Ragù di Frutti di mare, di code e culì di Gamberi, di Olive, alla Valiere, alla Foletta, di Tartufi ec. Vedete tutte queste Salse, e Ragù nel *Tom. I. IV. e V.*

Modo di conservare diverse sorta d'Erbe.

Sparagi.

Abbiate de' belli Sparagi, nettateli bene, e tagliateli tutti della stessa lunghezza, fategli quindi dare un bollo nell'acqua bollente con molto sale; indi levateli subito, lasciateli scolare, e raffreddare; poneteli poscia in un

vaso di terra verniciato, che i Sparagi restino nella loro lunghezza, con qualche garofano, molto sale, fette di limone, metà aceto, e metà acqua, (alcuni non vogliono, che sale, e acqua, o sale, e aceto) coprite con un pannolino doppio, e sopra tre dita di butirro squagliato, o olio; coprite bene il vaso, e mettetelo in un luogo temperato. Servitevi di una cucchiaja di argento per prenderli, allorchè nè averete di bisogno, badando di non toccare con le mani la conca, fateli stare qualche poco nell'acqua tiepida, e quindi cuoceteli, e serviteli come gli altri.

Li potete ancora conservare sott'olio, dopo che li averete imbianchiti all'acqua bollente come sopra, ed usare le medesime cautele nel prenderli.

Li potete conservare anche crudi, cioè dopo nettati spolverizzateli con sale fino, e garofani schiacciati grossolanamente; quindi aggiustateli in un vaso di terra, facendo un suolo di sale, ed uno di Sparagi, e così sino al fine: osservando che il primo, ed ultimo suolo sia di sale; riempite poscia il vaso di buon'aceto bianco, e chiudetelo bene. Servitevi di un cucchiajo d'argento per tirarli fuori quando ne avete di bisogno, e che la mano non tocchi l'aceto. Per servirvene fateli cuocere con molt'acqua.

Carciofi.

Per conservare i culi levate ai Carciofi tutte le foglie, nettategli bene col coltello i detti culi, e a misura gettateli nell'acqua fresca con un filetto d'aceto, o sugo di limone, acciò non divenghino neri; quindi fateli cuocere

nell'

nell' acqua bollente , finchè vedrete che gli si leva il pelo , passateli allora all' acqua fresca , nettateli bene , scolateli ; e fateli seccare al sole sopra delle stoje , o tavole , o ad un forno temperato sopra lastre di rame stagnate . Se volete li potete ben infarinare prima di farli seccare . Allorchè ve ne volete servire , fateli stare ammollo nell'acqua fresca ventiquattr'ore .

Per conservarli secchi interi . Quando sono imbianchiti all' acqua bollente con tutte le foglie , e levatogli il pelo , fateli scolare bene , e poscia seccare al sole , o ad un forno moderato ; avanti di servirvene bisogna farli rinvenire nell' acqua tiepida per ventiquattr'ore , o più .

Per conservarli alla salimoja . Apprestate una salimoja con due terzi d' acqua , ed uno di aceto , sale secondo la quantità della salimoja , cioè una libbra di sale per tre fogliette d' acqua . Fate scaldare questa salimoja sopra il fuoco , finchè il sale siasi squagliato ; lasciatela allora riposare , e colatela chiara . Prendete de' Carciofi , secondo la quantità , mondateli bene , e fateli cuocere più della metà all' acqua bollente ; indi passateli alla fresca , scolateli , asciugateli , metteteli in un vaso di terra verniciato , versateci sopra la salimoja fino all' orlo del vaso , metteteci sopra due dita di olio , o butirro squagliato ; ponete il vaso in un luogo , che non sia nè troppo caldo , nè troppo freddo , e non l' aprite che quando ne avete di bisogno . Fateli dissalare nell' acqua fresca prima di servirvene .

Fagioletti Verdi.

Prendete de' Fagioletti verdi la quantità che vorrete, sceglieteli freschi, teneri, non tanto grossi, e filacciosi, mondateli da capo e da piedi, fateli cuocere all' acqua bollente mezzo quarto d' ora, e passateli subito all'acqua fresca. Quando saranno freddi levateli dall' acqua, scolateli bene, metteteli in un vaso verniciato, copriteli di salimoja come i Carciofi quì sopra, poneteci il butirro, o olio, mettete il vaso in un luogo temperato, ben coperto con più doppj di carta, e non l'aprite, che quando ne avete di bisogno, osservando di non toccare la concia con le mani.

Per farli seccare; prendete de' Fagioletti come i precedenti, mondateli, ed imbianchiteli egualmente. Quando saranno scolati, infilateli con un ago e filo, appendeteli al solajo in un luogo asciutto, e si conserveranno lungamente così: Allorchè vorrete servirvene, fateli ammollare nell' acqua tiepida finchè averanno reso la loro prima verdura; fateli quindi cuocere nell' acqua bollente, e apprestateli nello stesso modo, che i Fagioletti freschi novelli. Nella stessa maniera farete cuocere i Fagioletti sotto la salimoja,

Potete anche mettere i Fagioletti crudi, e mondati in una terrina, con due oncie di sale fino per ogni libbra di Fagioletti; quindi per ventiquattr' ore mescolarli spesso; poscia lavarli all' acqua fresca, se volete, scolarli, e metterli in un vaso di terra, e coprirli d' aceto bianco. Bisogna prima di apprestarli lavarli, e farli cuocere con molt' acqua.

Pi-

Piselli fini.

Sbucciate de' Piselli fini, freschi, e di buona qualità, quella quantità che credete necessaria, spandeteli sopra gran fogli di carta, e fateli seccare ad un forno assai temperato, coperti pure di fogli di carta; ovvero al sole, con panni lini sotto, e sopra. Quando saranno ben secchi ponetèli in un sacchetto di tela, e conservateli in un luogo asciutto. Per servirvene fateli cuocere con acqua fredda, e quindi apprestateli come i freschi, cioè al Butirro maniè, alla Crema, alla Liason, e qualunque Culì, per Zappe, Purè ec., ma per quest' ultime bisogna farli cuocere con brodo buono.

Tartufi.

Mondate leggermente col coltello quella quantità di Tartufi che vorrete, che siano grossi, sinceri, e marmorati neri, quindi lavateli all' acqua fresca, asciugateli bene, e tagliateli in fette, stendeteli sopra lastre di rame stagnate, fateli seccare ad un forno assai temperato, e conservateli dentro un sacchetto di tela, in un luogo asciutto; per servirvene fateli ammollare nell'acqua calda vicino al fuoco.

Per conservarli sott' olio. Lavateli bene con acqua fresca, ed una scopetta; quindi asciugateli, fateli cuocere per metà con vino rosso, o bianco, bollente, e un poco di sale, poscia scolateli, asciugateli, fateli raffreddare, metteteli in vasi di vetro, con olio fino sino all'orlo del vaso, copriteli bene con carta pecora, legata all' intorno, e per servirvene, lavateli prima nell' acqua calda. Di questi Tartufi fassene un gran commercio in tutti i paesi del

Set-

Settentrione, ove vengono portati di Francia; ma i primi quafora siano seccati con attenzione, e ben conservati, sono molto più superiori in bontà ai secondi, che hanno sempre un gusto d' olio poco grato, benchè bellissimi in apparenza, ed inoltre costano assai di più degli altri.

Prugnoli.

Abbiate de' piccioli Prugnoli freschi, e sinceri, quella quantità che credete, mondateli, e nettateli bene senza lavarli; quindi con un ago infilateli ad un filo uno la volta, e formatene tante corone; fateli seccare ad un forno assai temperato, o al sole, ma il sole non sarà sufficientemente caldo allorchè è la stagione de' Prugnoli, onde sarà sempre meglio al forno; e quindi appendeteli in un luogo asciutto. Per potervene servire fateli ammollare come i Tartufi.

Funghi.

Abbiate degli Ovoli, o altri Funghi, che siano sicuri, quella quantità che volete conservare, nettateli, lavateli, e fategli fare un bollo nell' acqua bollente, indi versateli sopra un rame bucato acciò scolino bene; allorchè saranno ben scolati, e freddi, poneteli in un vaso di terra, o picciolo bariletto, con qualche foglia di alloro, fusti di finocchio domestico, garofani, noce moscata, e pezzetti di cannella in bastone. Abbiate una salimoja fatta con acqua, e sale, fatela riposare due ore, e quindi colatela nel vaso, o bariletto, che i Funghi bagnino bene. Chiudete il bariletto, e conservatelo in luogo asciutto. De' Funghi preparati

pre-

presso a poco in questa guisa i Genovesi ne fanno gran commercio ne' Paesi esteri. Se poi detti Funghi saranno in un vaso, copriteli con butirro chiarificato, o olio, ed il vaso ben turato, mettetelo in un luogo fresco.

Per conservarli in altra maniera: dopo che averete nettati, spilluccati, e lavati i Funghi, passateli un momento sopra il fuoco in una cazzarola, con un buon pezzo di butirro, o olio, secondo la quantità de' Funghi, e conditeli di spezie fine; metteteli quindi in un vaso di terra, con un poco di salimoja, e aceto bianco, copriteli con butirro, o olio, chiudete bene il vaso, e conservateli in luogo asciutto. Avanti d' impiegare questi Funghi bisogna metterli a dissalare in diverse acque tiepide. Questi si apprestano in Ragù, come i freschi.

I Funghi secchi si preparano come i Prugnoli, cioè si puliscono, si tagliano in pezzetti, s'infilano, e si seccano nello stesso modo, e per vero dire sono eccellenti ne' Ragù, e assai preferibili a quei salati.

Potete anche fare la polvere di Prugnoli, o di Ovoli, o di Caldarelle, o di altri buoni Funghi; cioè nettate bene i Funghi, tagliatelli in fette, fateli seccare al sole, o al forno, indi pestateli nel mortajo, passateli ad un setaccio fino, chiudete questa polvere in una scatola di latta, acciò non svapori. Questa vi potrà servire tutto l' anno per mettere ne' Ragù, ne' Pasticci caldi, e rifreddi, e a condire tutta sorta di lardoni per lardare le carni.

Cedrioli, e Cedrioletti.

Scegliete de' Cedrioli, che siano mezzanetti, di bella qualità, e non troppo maturi, aggiustateli in un vaso, o bariletto con sale, e aceto, , (alcuni ci mettono metà acqua per renderli meno acri), copritelo bene, e lasciateli così un mese senza toccarli, in un luogo fresco, e che i Cedrioli bagnino sempre nella salimoja: se questa mancasse bisogna aggiungerci dell' altra.

Quando la stagione de' Cedrioli è passata vi potete servire di questi, dopo che li averete pelati, e fatti stare un poco nell' acqua fresca. Questi vi potranno servire a tutti quegli usi, che i Cedrioletti.

I Cedrioletti si apprestano in questa maniera: fate bollire un poco, dell' aceto a sufficienza per la quantità de' Cedrioletti, con sale, pepe lungo, e ramette di finocchio domestico; quando sarà freddo aggiustate i Cedrioletti, che siano freschi in un vaso di terra, versateci dentro l' aceto, che restino ben coperti, chiudete il vaso, mettetelo in un luogo asciutto, e lasciateli qualche tempo prima di servirvene.

Ovvero salate i Cedrioletti come i Fagioletti crudi, e poscia versateci sopra l' aceto suddetto, senza sale; oppure altro aceto bianco naturale, colli stessi condimenti, o senza.

Olive.

Si conciano le Olive nel tempo in cui sono ancor verdi, e qualche volta si salano le mature, e si seccano al sole. Gli antichi conciavano le Olive con molta attenzione, e aveva-

vano inventati diversi metodi per dargli il gusto grato, che la natura sembra gli abbia negato.

I moderni ne hanno trovato uno più semplice; poichè non impiegano per quest' effetto, che l'aceto, e il sale, o l' acqua, e il sale.

Carote rosse.

Fate cuocere al forno sopra una tavola coperte delle loro foglie quella quantità di Carote rosse che volete, che siano picciole, e non flacciose: quelle di Viterbo sono le migliori. Quando sono cotte fatele raffreddare; indi pelatele, mettetele in un vaso di terra, copritele di buon' aceto bianco, con un poco di sale, qualche garofano, e fusti di finocchio domestico, osservando che sempre siano coperte dall' aceto. Levatele con una cucchiaja senza toccare colla mano.

Capperi.

Questi dopo che sono stati scelti piccioli, e mondati, si pongono in un vaso di terra, si cuoprono con buon' aceto bianco, mescolato con sale a proporzione; si tura bene il vaso, e si pone in luogo asciutto. Si possano acconciare i Capperi anche in vasi di vetro.

Sugo di Agresto.

Si sceglie l' uva acerba avanti il sole leone, e si prepara, lasciandola colla vinaccia per più giorni coperta con una tela grossa, finchè la vinaccia si sollevi, la feccia se ne vada al fondo, e si chiarifichi l'agresto. Fatto in questo modo, e imbottigliato si conserva chiaro, ed incorrotto tutto l'anno.

Farina de' Pomi di Terra.

Molti Autori hanno scritto sopra questo frutto Americano, e tra le altre cose del modo di estrarne la farina, farne pane ec. Io per non entrare ne' loro diversi pareri, dirò ciò che l' esperienza mi ha insegnato riguardo lo estrarne la farina per uso soltanto della cucina.

Prendete dieci libbre di Pomi di terra, mondateli dalla loro pellicola, tagliateli in fette sottili, e sopra una stoja, o ponieri, fateli seccare al sole, coperti con fogli grandi di carta, o panno lini fini, acciò non scurischino, muovendoli di tempo in tempo. Quando saranno ben secchi pestateli nel mortajo, passatene la farina ad un setaccio fino, e servitevene in luogo di quella di grano.

Se sarà d' Inverno in luogo di farli seccare al sole, fateli seccare ad un forno temperato, collo stesso metodo, ma sopra lastre di rame stagnate.

Potete anche fare detta farina in altra maniera, cioè, dopo separat i Pomi di terra dalla sottile corteccia, grattateli con una grattugia sopra un panno lino, e quindi spandeteli al sole per disseccarli, e separarli affatto dall' umido, con mescolarli, e rivoltarli bene spesso; dopo pestateli nel mortajo, passatene la farina ad un setaccio, e servitevene ai medesimi usi, che quella di grano. Se sarà d' Inverno fateli seccare al forno come sopra.

Con questa farina potrà farsi Tagliolini, Maccaroni, Gnocchi, Lasagne, Polenta, Creme, Biscotti, Clambelle, Flappe, ed altra Pasticceria; come parimenti si può fare lo stes-

stesso con la metà farina di grano, e la metà farina di pomi di terra, o pasta fatta con detti pomi di terra, cioè cotti prima con acqua, poscia pelati, e pesti nel mortajo.

Per fare lievitare la farina stemperateci la sera il lievito con acqua calda, e la mattina seguente formatene la pasta con acqua egualmente calda, nello stesso modo, come si pratica a quella di grano.

Altro modo per lievitare il Pangiallo.

Mettete la sera il lievito nella farina, la mattina formatene la pasta come l'altra, e scaldate le mandorle, ed il zibibbo in una saccoccia di tela, o alla stufa, o in altra maniera; formatene quindi le pagnotte, fatele lievitare sopra il letto, con una tovaglia sotto e sopra, e coperte con panni di lana, acciò stiano calde, poscia indoratele, e fatele cuocere al forno come l'altre. Ved. *pag.* 252.

Marmellade diverse.

Fate cuocere qualunque frutto con acqua quanto basti, uno stecco di cannella, ed una scorzetta di limone; quando sarà cotto, e consumata l'acqua, passatelo al setaccio; indi mescolateci per ogni sei libbre di frutto, sei libbre di zucchero cotto alla Plume; fate bollire, finchè la Marmellada regga alla cucchiaja, mescolando spesso, acciò non bruci; riempitene quindi de' barattoli, e quando sarà fredda spolverizzatela sopra con zucchero fino. Se a qualcuna gli volete dare un bel colore, metteteci un poco di amarante di uvetta lacca. Per le Marmellade di scorze di cedrato, di limone, e di portogallo, tagliatele in quarti, po-

ponetele all'acqua fresca, e mettetele poscia a bollire con altr'acqua; finchè diventino molle; passatele poscia all'acqua fresca, che glie la cambierete spesso per lo spazio di due giorni; indi scolatele, stringetele in un panno lino, pestatele nel mortajo, e passatele al setaccio, mescolateci quindi tanto zucchero cotto alla Plume, per quanto è il peso del frutto, e finite come sopra, mettendoci il sugo di uno o due limoni.

SPIEGAZIONE GENERALE

De' Termini Francesi.

Sugo, significa Brodo colorito.
Culì, significa Brodo legato.
Consomè, vuol dire Brodo consumato.
Restoran, equivale a Brodo ristorante.
Suage, è questo un Brodo per Zuppe.
Bresa, significa condimento per cuocere Carni, Pesci, Erbe ec.
Aspic, significa Brodo chiarificato, o da gelare, o naturale, e rilevato di gusto.
Tablette, sono mattoncini di Brodo per viaggio.
Glassa, significa Brodo assai consumato per dare il lustro a qualunque vivanda piccata, o non piccata.
Poele, è questo un condimento per cuocere ogni sorta di Carni, e specialmente di Polleria.
Purè, è questo un Brodo legato con Erbe, o Legumi per qualunque Zuppa, o Salsa.

Ra-

Ragù, vedete nel *Tom. IV. pag.* 5., cosa significhi.

Salpiccone, significa grosso Piccatiglio.

Ascì, significa fino Piccatiglio.

Farsa, significa Carne qualunque, Pesce qualunque, Erba qualunque, pesta, o passata al setaccio.

Fricandò, significa qualunque sorta di Carne, o Pesce piccato di lardo, o in altra maniera.

Fricassè, specie di vivanda di Polleria brodettata.

Chenef, specie di Polpette di Pollo, o di altra Carne, o Pesce ec.

Matelotta, specie di vivande di Pesce.

Carbonata, vivanda di Castrato con Cipolle.

Aricò, vivanda di Castrato con Rape.

Salmì, vivanda di Selvaggiume con Crostini.

Composta, specie di vivanda fatta di Piccioni, Pollastri ec.

Etuvè, significa Stufato. Si apprestano in questa guisa Polli, Pesci ec.

Escaloppe, significa fettine fine di qualunque sorta di Carne cruda.

Emensè, significa fettine fine di qualunque sorta di Carne cotta.

Ruladine, sono una specie di braciole involtate, sì di Carne, che di Pesce.

Filetto, significa quella striscia di Carne, che trovasi sotto alle coste d'ogni Animale quadrupede.

Filetti mignoni, sono quelle striscie di Carne, che trovasi sotto i petti d'ogni Volatile.

Sella, vuol dire il groppone di un Castrato, o Capretto.

Rot-de-Bif, vedetelo nel *Tom. II. pag.* 53.

Filetti di Pesci: sono questi o le due parti laterali del Pesce, dissossate, o tagliate a strisce dopo dissossate, o levati dal Pesce dopo cotto.

Atelette, sono piccioli spiedini con Animelle, o Fegatini, o Palati ec.

Tartellette, specie di Pasticcietti.

Rissole, sono questi piccioli Ravioletti fritti, o dolci, o bruschi.

Carrè, significa quattro o cinque Cotelette di Animale quadrupede unite insieme, e tagliate le osse delle coste corte, che forma un pezzo di Carne riquadrata. Carrè significa *Quadrato*.

Coteletie, sono Costolette, ossiano Braciole.

Piccare, è una specie di recamo, che fassi con piccioli lardelli di lardo tagliati assai regolarmente, e un ago, sopra a qualunque sorta di Carne, o Pesce. Si può piccare ancora con filetti di tartufi, di carote, con fusti di petrosemolo ec.

Lardare, s' intende infilare nella Carne de' lardelli di lardo, e prosciutto, conditi.

Ambigù, significa una Cena servita tutta in una portata.

Trussare, significa incosciare, o aggiustare propriamente qualche Pollo, o altro Volatile colle zampe nel corpo, o sopra il petto, o in altra guisa.

Fiambare, significa fare rinvenire un poco qualunque Volatile, all' aria di un fornello ar-

ardente, onde poterlo poi spilluccare da tutte le puche.

Spilluccare, significa, dopo che il Volatile sarà fiambato, levargli colla punta del coltello tutte le puche, onde renderlo netto.

Imbianchire, all' acqua bollente, significa prolessare, o allessare qualunque cosa.

Panate, vuol dire, spolverizzate di mollica di pane grattata.

Senteminult, Salsa, o Brodo, così nominato.

Epluche, sono trondine minute di petrosemolo, che si mettono nelle Salse.

Ascè, significa trito.

Piccante, vuol dire brusco.

Farsire, significa riempire.

Vol o vant, vuol dire Pasticcio, Torta, o Pasticcietto cotto vuoto, e poi ripieno.

Malbrè, è questa una Vivanda rifredda, decorata in cazzarola, o stampa di rame.

Galantina, altra Vivanda rifredda, decorata sul piatto.

Diversi altri Termini Francesi si trovano spiegati nel *Tom. I. pag.* lv.

Fine del Tomo Sesto, ed Ultimo.

INDICE

CAPITOLO PRIMO.

Degli Arrosti, e Rifreddi di grasso, e di magro.

Regole per la Cottura degli Arrosti. *Pag.* 1
Avvertimenti sopra la Polleria. 5
Della Pollanca. 6
Della Capponessa di Bologna. *ivi*
Del Gallinaccio, Gallinaccietto, Tocchino, e Cappone. 7
Del Pollastro. *ivi*
Del Piccione. *ivi*
Della Vitella Mongana. 8
Del Capretto. *ivi*
Dell' Oca, Anitra, Garganella, ed altri Uccelli acquatici. 9
Del Palombaccio, e Tortorella. *ivi*
Degli Uccelli serviti con Crostini. 10
De' Pivieri, Beccaccie, Pizzarde, e Pizzardoni. *ivi*
Del Pavone, Pavoncella, Fagiano, Pernice, Starna, Gallina di Faraone, e Pratarola, Perniciotto, e Starnotto. 11
De' Tordi. *ivi*
Delle Quaglie, e Quagliardi. 12
Della Lepre, e Lepratta. *ivi*
Del Coniglio. 13

Del

Del Cignaletto, Cerviatto, Capriolo, ed altro Selvaggiume, Quadrupede. 14
Costate di Manzo alla Napolitana. *ivi*
Filetto di Manzo in Bif-stet. 15
Ruladine di Manzo. *ivi*
Ruladine diverse con Crostini. *ivi*
Degli Arrosti di Pesce. 16
De' Rifreddi di grasso, e di magro. 17
Osservazioni sopra i Rifreddi. *ivi*
Hure, ossia Testa di Cignale. *ivi*
Hure, ossia Testa di Majale. 19
Galantina di Testa di Majale. 20
Prosciutto alla Majanse. 22
Prosciutto all'Inglese. *ivi*
Prosciutto alla Maresciallo. 23
Prosciutto all'Aspic in Cassa di Butirro. *ivi*
Prosciutto Glassato. 25
Prosciutto all Aspic tremolante. *ivi*
Prosciutto in Galantina. *ivi*
Prosciutto in Malbrè. 26
Gallinaccio al Pert-dug'iette. 27
Gallinaccio in Galantina. 28
Gallinaccio in Addobbo. 29
Gallinaccio Furrè. *ivi*
Oca in Addobbo. 30
Cosciotto di Cignale in Addobbo. 31
Cosciotto di Cignale alla Moda. 32
Gattò di Lepre. *ivi*
Gattò di Lepre in Malbrè. 33
Lepre all'Aspic. 34
Porchetto da Latte in Galantina. *ivi*
Porchetto da Latte al Moene blanc. 36
Cosciotto di Mongana in Addobbo. 37
Manzo alla Reale. *ivi*

Petto di Manzo Sfumato. *ivi*
Culatta di Manzo Sfumata. *ivi*
Lingue di Manzo Sfumate. 38
Lingue di Manzo Furrè. 39
Lingue di Manzo allo Scarlatto. 40
Lingue di Majale Furrè. *ivi*
Pavone in Adobbo. 41
Pavone all' Aspic in Cassa di Butirro. 42
Pavone in Galantina. *ivi*
Pavone in Malbrè. 43
Fagiano all' Aspic in diverse maniere. *ivi*
Galline di Faraone, e Pratarole all' Aspic in diverse maniere. 44
Pernici, e Starne all' Aspic in diverse maniere. *ivi*
Lingue di manzo in Malbrè. *ivi*
Malbrè in diverse maniere. 45
Verrina Lattante di Majale. 46
Galantina di Majale. 47
Formaggio all' Inglese. 48
Gattò alla Piamontese. 50
Gattò alla Savojarda. *ivi*
Gattò di Lingue Salate. 51
Porcelletta all' Aspic. *ivi*
Galantina di Pesce. 52
Salami di Pesce. 54
Malbrè di Code di Ragoste. 55
Malbrè di Gamberi. 56
Tocchino all' Aspic in Malbrè. *ivi*
Pizzarde al Fumè all' Aspic. *ivi*
Perniciotti in Pere all' Aspic. *ivi*
Tenerumi di Mongana all' Aspic. 57
Coscie di Gallinaccietti in Anitrelle all' Aspic. *ivi*

Tordi al Fumè all' Aspic. 58
Allodole alla Perla all' Aspic. *ivi*
Insalatina alla Majonese. 59
Insalatina alla Berten all' Aspic. *ivi*
Insalatina alla Ravigotta all' Aspic. 60
Insalatina alla Barri all' Aspic. 61
Insalatina alla Remolada all' Aspic. *ivi*
Insalatina alla Polacca all' Aspic. *ivi*
Insalatina alla Moscovita all' Aspic. 62
Insalatina alla Belle-vue. *ivi*
Insalatina alla Biron. 63
Variazioni delle Insalatine. 64
Filetti di Anitre Emensè al Dragoncello all' Aspic. 65
Animelle di Mongana in Tartarughe all' Aspic. 66
Piccioli Malbrè al Dragoncello. 67
Aspic in picciole stampe in Malbrè. *ivi*
Emensè di Anitre all'Erbe fine all'Aspic. *ivi*
Filetti di Beccaccie al Vino di Sciampagna all' Aspic. 68
Anitrelle alla Nage all' Aspic. 69
Pollastri in Tartarughe all' Aspic. *ivi*
Salmì di Beccaccie all' Aspic. *ivi*
Pollastri in Ecrevisse all' Aspic. 70
Anitrelle di Pesce Spada all' Aspic. *ivi*
Pollastrelli di Filetti di Linguattole all' Aspic. 71
Piccioncini di Filetti di Pesce Spada all' Aspic. *ivi*
Tartarughe di Spigola all' Aspic. 72
Delle Variazioni, e Decorazioni de' Rifreddi. *ivi*
De' Pasticci Rifreddi di grasso, e di magro. 75
Pasticcio di Manzo. *ivi*

Pa-

Pasticcio di Vitella Mongana. 76
Pasticcio di Castrato. 77
Pasticcio alla Condè. *ivi*
Pasticcio di Porchetto da Latte. 78
Pasticcio di Prosciutto. 79
Pasticcio di Cignale. 80
Pasticcio di Gallinaccio. *ivi*
Pasticcio alla Morise. 81
Pasticcio d' Amiens. 82
Pasticcio di Pernici, o Starne. *ivi*
Pasticcio di Pernici alla Scioesie. 83
Pasticcio di Beccaccie, Pivieri, Pizzarde, e Pizzardoni. 84
Pasticcio di Perniciotti, Starnotti, Tordi, Quaglie, e Quagliardi. *ivi*
Pasticcio di Oche, Anitre, e Garganelle. 85
Pasticcio di Pavoni, Fagiani, Galline Pratarole, e di Faraone. *ivi*
Pasticcio di Pernici alli Tartufi. 86
Pasticcio Caldo Rifreddo. *ivi*
Pasticcio alla Perigord. 87
Pasticcio di Piccioni, e Pollastri. 88
Pasticcio di Lepri, e di Conigli. 89
Pasticcio di Piccioli Uccelli. *ivi*
De' Pasticci di Pesce. *ivi*
Pasticcio di Storione, Spada, Ombrina, Cerna, Corvo, Tonno, e Spigola. 90
Pasticcio di Salamone. 92
Pasticcio di Trotte. 93
Pasticcio di Linguattole. *ivi*
Pasticcio di Anguille. 94
Pasticcio di Luccio. 95
Pasticcio di Dentale. 96
Pasticcio di Cefalo. 97

Pasticcio di Carpio. *ivi*
Pasticcio di Spigola. *ivi*
Pasticcio di Martino. *ivi*
Pasticcio di Anitrelle Marine. 98
Pasticcio di Fologhe. 99

CAPITOLO SECONDO.

De' Crostacei, e Conchiglie, sì di grasso, che di magro, e dell' Erbe di magro.

De' Crostacei in genere. 100
Della Ragosta. *ivi*
Ragoste al Corto-brodo. 101
Ràgosta all' Inglese. 102
Ragosta alla Biron. *ivi*
Ragosta in diverse maniere. 103
Coda di Ragosta alla Mariniera. *ivi*
Coda di Ragosta alla Vinegretta. 104
Coda di Ragosta alla Berten. *ivi*
Coda di Ragosta all' Erbe fine. *ivi*
Coda di Ragosta alla Remolada. 105
Coda di Ragosta alla Salsa verde. *ivi*
Coda di Ragosta alla Pulette. *ivi*
Coda di Ragosta alla Vestale. 106
Coda di Ragosta al Verd-prè. *ivi*
Coda di Ragosta alla Besciamella. *ivi*
Coda di Ragosta alla Senteminult. 107
Coda di Ragosta panata all' Aspic. *ivi*
Coda di Ragosta alla Melfi. 108
Insalatina di Coda di Ragosta. *ivi*
Coda di Ragosta a diverse Salse, e Ragù. 109
Del Gambero di Acqua dolce. *ivi*
Gamberi alla Sciantigli. 110

Gamberi al Corto-brodo . 111
Gamberi alla Pulette . *ivi*
Gamberi all' Inglese . *ivi*
Gamberi all' Olandese . 112
Gamberi alla Sultana . *ivi*
Gamberi alla Flamande . 113
Gamberi all' Italiana . *ivi*
Gamberi alla Vestale . *ivi*
Gamberi all' Erbe fine . 114
Gamberi all' Intendente . *ivi*
Gamberi in Atelette . *ivi*
Gamberi alla Condè . 115
Gamberi alla Senteminult . 116
Gamberi alla Spagnuola . *ivi*
Gamberi in diverse maniere . *ivi*
Delle Squille . 117
Della Squilla lata , ossia Ursa . *ivi*
Canocchie in diverse maniere . 119
Del Carangone . *ivi*
Della Squilla gibba . 120
Della Squilla parva . *ivi*
Della Squilla Mantis di Rondelezio . 121
De' Granchi in genere . *ivi*
Del Granchio Marino . 122
Del Granghio detto Maja . 123
Del Granchio Paguro . *ivi*
Grancevole in diverse maniere . 124
Del Granchio di Acqua dolce . 125
Granchi teneri fritti . 126
Granchi teneri al Sugo di Pomidoro . 127
Granchi teneri Brodettati . *ivi*
Granchi teneri panati . *ivi*
Granchi teneri in diverse maniere . 128

Della Tartaruga, o Testuggine. *ivi*
Tartaruga marina all' Inglese. 130
Tartaruga marina al Sole. 131
Tartaruga marina alla Biron. 133
Tartaruga marina alla Senteminult. 134
Tartarughe terrestri in Fricassè. *ivi*
Tartarughe terrestri all' Etuvè. 135
Tartarughe terrestri in Matalotta. 136
Tartarughe terrestri Agro-dolce. *ivi*
Tartarughe terrestri in Ragù. 137
Tartarughe terrestri al Culì di Pomidoro. 138
Tartarughe terrestri in diverse maniere. *ivi*
Delle Conchiglie, o Frutti di mare in genere. 139
Dell' Ostrica. 140
Maniera di mangiare le Ostriche crude. 142
Avvertimento sopra le Ostriche. 143
Ostriche Arrostite. *ivi*
Ostriche Fritte. 144
Ostriche alla Pulette. *ivi*
Ostriche alla Besciamella. *ivi*
Ostriche al Forno alla Besciamella. *ivi*
Ostriche al Naturale. *ivi*
Ostriche in Cassettine di carta. 145
Ostriche al Vino di Sciampagna. *ivi*
Ostriche in Cassettine di pane. 146
Ostriche alla Militare. *ivi*
Ostriche in Atelette. 147
Ostriche in Sortù. *ivi*
Ostriche alla Servante. 148
Ostriche al Parmigiano. *ivi*
Ostriche alla Provenzale. *ivi*
Zuppetta di Ostriche. 149
Delle Came, o Poverazze. 150

De' Solenì, o Cannolicchi. 151
Cannolicchi a diverse Salse, e Ragù. 153
Cannolicchi Arrostiti. *ivi*
Zuppetta di Cannolicchi. *ivi*
Delle Foladi, o Dattili di mare. 154
Degli Spondili. 155
Delle Gongole. *ivi*
Delle Telline. 156
Telline alla Liason. 157
Telline all' Erbe fine. *ivi*
Telline in diverse maniere. 158
Dei Mitoli. *ivi*
Delle Pinne, o Bucardini. 159
Delle Fontrivole. 160
Delle Cozze di Taranto. *ivi*
Cozze in diverse maniere. 162
Cozze alla Provenzale. *ivi*
Cozze all' Italiana. 163
Cozze alla Gravina. *ivi*
Cozze Arrostite. 164
Del Lepas, o Patelle. *ivi*
De' Pettini, o Cocciole. 165
Del Balano, o Ghianda di mare. 166
Ghiande di mare alla Veneziana. 167
Ghiande di mare in Fricassè. 168
Ghiande di mare Arrostite. *ivi*
Zuppetta di Ghiande di mare. *ivi*
Ghiande di mare in diverse maniere. 169
Degli Echini, o Ricci di mare. *ivi*
Modo di servire gli Echini. 172
Delle Volute, o Sconcigli. *ivi*
Sconcigli in diverse maniere. 173
Delle Viti, o Maruzzelli. *ivi*
Delle Nerite, o Chioccole. 174

Chioc-

Chioccole all' Erbe fine. *ivi*
Chioccole alli Tartufi. 175
Chioccole alla Puselle. *ivi*
Chioccole al Sugo di Pomidoro. *ivi*
Chioccole Arrostite. *ivi*
Chioccole in diverse maniere. 176
Osservazioni sopra le Zuppe di Frutti di mare. *ivi*
Zuppa di Ostriche, o Spondili, o Patelle. 177
Zuppa di Cappe, Mitoli, Telline, Bucardini, Soleni, Chioccole, Gongole, Dattili, Ghiande, Cozze, Coccioli, Sconcigli ec. 178
Modo di servire i Ragù di Frutti di mare. 179
Delle Lumache. *ivi*
Lumache in diverse maniere. 181
Lumache di Vigna in diverse maniere. 182
Delle Ortiche di mare. 183
Dell' Erbe di magro. 185
Brodo di magro all' olio per dette Erbe. *ivi*
Brodo di magro al butirro per dette Erbe. 186
Sugo di Pomidoro di magro. *ivi*
Spinaci al Butirro. *ivi*
Lattuga all' Acetosa. *ivi*
Coste di Bieta alla Salsa Bianca. 187
Carote rosse alla padella. *ivi*
Carote gialle alla Salsa di Butirro. 188
Finocchi panati. *ivi*
Salsefine alla Salsa bianca. 189
Rape Glassate. *ivi*
Indivia all' Acetosa. *ivi*
Carciofi Allesso. 190
Fagioletti alla padella. *ivi*
Gobbi alla Salsa di butirro. *ivi*

Gobbi fritti, in bignè, e panati. 191
Gattò di Spinaci. *ivi*
Gattò alla Certosina. *ivi*
Fusti diversi alla Salsa bianca. 192
Fusti diversi fritti. *ivi*
Gattò d' Indivia. *ivi*
Selleri fritti. 193
Selleri panati. *ivi*
Cipolle glassate. *ivi*
Cipolle Allesso. 194
Carciofi fritti. *ivi*
Fagioli bianchi alla Maitre d' Hotel. *ivi*
Gattò di Luppoli, o Luperi. 195
Gattò di Porri. *ivi*
Gattò di Cipolle. 196
Gattò di Rape. *ivi*
Pasticcietto di Lattuga. *ivi*
Pasticcio di Finocchio. *ivi*
Pasticcio di Fusti diversi. 197
Pasticcietti di Luperi, o Luppoli. *ivi*
Pasticcietto di Sparagi. *ivi*
Pasticcietti di Selleri. 198
Pasticcietto di Carote. *ivi*
Pasticcietto di Raponsoli. *ivi*
Pasticcietto alla Certosina. *ivi*
Pasticcietto di Gobbi. 199
Rape alla Salsa bianca. *ivi*
Pastinache alla Salsa bianca. *ivi*
Lattughe panate. *ivi*
Lattughe Fritte. 200
Punte di Sparagi al butirro. *ivi*
Broccoli all' Erbe fine. *ivi*
Indivia al butirro. *ivi*
Raponsoli alla Salsa bianca. 201

Sal-

Salse fine trite. *ivi*
Pomi di terra alla Salsa bianca. *ivi*
Pomi di Terra fritti. *ivi*
Selleri alla Salsa di butirro. *ivi*
Finocchi all' Acetosa. *ivi*
Erbe alla Certosina. 202
Erbe alla Certosina al butirro. *ivi*
Porri al Gratino. *ivi*
Cavoli al Gratino. *ivi*
Cipolle al Gratino. 203
Luperi al butirro. *ivi*
Erbe diverse al Gratino. *ivi*
Erbe diverse in Cassettine di pane. *ivi*
Erbe diverse in Cassettine di carta. 204
Erbe diverse Fritte. *ivi*
Pasticcietto Vol-o-vant. 205
Torta Vol-o-vant. *ivi*
Tartufi al Vino Rosso di Spagna. *ivi*
Spinaci all' Olio. 206
Gobbi all' Olio. 207
Carciofi all' Olio. *ivi*
Cavoli Fiori all' olio. 208
Broccoli all' olio. *ivi*
Piselli all' olio. *ivi*
Fave all' olio. 209
Fagioletti verdi all' olio. *ivi*
Fagioletti verdi al Sugo di Pomidoro. *ivi*
Sparagi all' olio. *ivi*
Finocchi all' olio. 210
Fagioli bianchi all' olio. *ivi*
Zucchette all' olio. *ivi*
Tartufi all' olio. 211
Prugnoli all' olio. *ivi*
Ceci all' olio. *ivi*

Len-

Lenticchie all' olio 212
Zucchette al Sugo di Pomidoro . . . . . *ivi*
Cavoli all' olio 213
Radiche all' olio . . . . . *ivi*
Marignani all' olio . . . . . *ivi*
Carciofi all' olio 214
Zuppa di Visciole fresche . . . . . *ivi*
Zuppa di Pere al Sugo di Pomidoro . . . . . *ivi*
Zuppetta di Prugnoli 215
Zuppetta di Tartufi . 216
Zuppetta di Funghi . *ivi*
Zuppetta di Visciole . *ivi*
Pomi di Terra al butirro . *ivi*
Pomi di Terra all' olio . 217

CAPITOLO TERZO.

Della Pasticcieria di magro, diversi altri Piatti di magro, e de' Pesci salati, e sfumati.

Della Pasticcieria di magro . 218
Pasta Brisè all' olio . *ivi*
Pasta Brisè fina all' olio . 219
Pasta sfoglia all' olio . *ivi*
Pasta frolla all' olio . *ivi*
Pasta frolla alle Mandorle all' olio . 220
Pasta di Marzapane di Mandorle dolci . *ivi*
Pasta di Marzapane di Mandorla amara . *ivi*
Pasta Croccante, e di Mandorle . *ivi*
Modo di dirizzare i Pasticci . *ivi*
De' Pasticci caldi di Pesce di grasso . 221
De' Pasticci caldi di Pesce al butirro . 222
De' Pasticci caldi di Pesce all' olio . 223

Va-

Variazioni di detti Pasticci. *ivi*
Pasticcio di Baccalà. 224
Delle Torte di Pesce di grasso. 225
Delle Torte di Pesce al butirro. *ivi*
Delle Torte Vol-o-vant. 226
Delle Torte di Pesce all' olio. *ivi*
Torta di Baccalà. 227
De' Pasticcietti di Pesce al butirro. *ivi*
De' Pasticcietti di Pesci all' olio. *ivi*
Delle Torte, Tartellette, ed altra Pasticcieria d' Antremè. 228
Torta di Spinaci. *ivi*
Torta di Fravole. 229
Torta Gelata. 230
Torta di Visciole. *ivi*
Torte di Persiche. *ivi*
Torta all' Agresto. *ivi*
Torta di Albicocche. 231
Torta di Frutta diverse. *ivi*
Variazione delle Torte. *ivi*
Delle Tartellette. *ivi*
Tartellette in diverse maniere. 232
Pagnottelle al Prosciutto. *ivi*
Pagnottelle all' olio. 233
Maritozzi fini Glassati. *ivi*
Maritozzi Ordinarj. 234
Stinchetti di Mandorle. *ivi*
Fiori diversi. 235
Canestrelle. *ivi*
Rosette. 236
Cestini. *ivi*
Parterre. *ivi*
Tabacchiere. 237
Vasi. *ivi*

Sa-

Saliere. 238
Mastelli. *ivi*
Lavori diversi di pasta di Mandorle. *ivi*
Pasta di Mandorle a diversi colori. 239
Cialdoncini di Mandorle. *ivi*
Cannelli di Mandorle. 240
Paste frolle Glassate. *ivi*
Paste frolle diverse. 241
Spume di Mandorle dolci. *ivi*
Spume di Mandorle amare. *ivi*
Spume di Cioccolata. *ivi*
Spume di Caffè. 242
Spume di Pistacchi. *ivi*
Spume di Cannella. *ivi*
Mandorle alla Perlina in diverse maniere. *ivi*
Mandorle Glassate. 243
Mandorle Sufflè. *ivi*
Maringhe. *ivi*
Maringhe di Pistacchi. 244
Croccante di Pasta di Mandorle. *ivi*
Croccante di Pasta Croccante. 245
Croccante di Mandorle al Caramello. *ivi*
Croccanti dirizzate. 246
Gerbe. *ivi*
Croccante alla Flamande. 247
Cotture di Zucchero. 248
Chiarificazione di Zucchero. *ivi*
Zucchero a Lisa, o Lissè. *ivi*
Zucchero alla Perla a Perlè. *ivi*
Zucchero alla Penna, o alla Sufflè. 249
Zucchero alla Piuma, o Plumè. *ivi*
Zucchero alla Palla, o Cassè. *ivi*
Zucchero al Caramello. 250
Glasse diverse alla Reale di zucchero. *ivi*

Glas-

Glasse diverse alla Marenga di zucchero. 251
Glassa di Cioccolata. 252
Pangiallo. *ivi*
Altri Piatti diversi di magro, e di grasso. 253
Zeppole. *ivi*
Frittelle di Riso. 254
Frittelle di Pasta. *ivi*
Frontaggio alla Perla. 255
Frontaggio alla Tedesca. 256
Flane di Portogallo. *ivi*
Flane di Cedrato. *ivi*
Cassettine di Grattaculi. 257
Bignè Mignoni all' Ostia. *ivi*
Polenta Fritta. *ivi*
Atelette alla Fermiere. 258
Cappone di Galera alla Siciliana. *ivi*
Cappone di Galera all' Inglese. *ivi*
Gattò di Ricotta alla Piemombrù. 259
Timballo di Code di Ragoste. 260
Gattò di Gamberi. *ivi*
Granada di Gamberi. 261
Pane di Gamberi. *ivi*
Formaggio di Gamberi. *ivi*
Ragù di Gamberi alla Fermiere. 262
Struscioli. *ivi*
Flappe. 263
Fegati, e Latti di Pesce in Cassettine di pane. *ivi*
Formaggio all' Olandese. 264
Zabaglione alla Savojarda. *ivi*
Gattoncini alla Bregnesca. 265
Gattoncini alla Lombarda. *ivi*
Uova in Trippa alla Burgioese. 266
Uova in Trippa al Parmigiano. *ivi*
Frittatine in Trippa al Parmigiano. *ivi*

Bro-

Brodetti diversi di Primavera ; *ivi*
Uova sperse in Zuppa al butirro . 267
Uova in Trippa al Culì di Pomidoro . *ivi*
Mela Fritte . *ivi*
Crostini Fristec . 268
De' Pesci Salati , e Sfumati . *ivi*
Del Baccalà . *ivi*
Baccalà alla Crema . 269
Baccalà alla Flamande . *ivi*
Baccalà alla Certosina . 270
Baccalà alla Turca . *ivi*
Baccalà al Pere-moene . *ivi*
Baccalà alla Giardiniera . 271
Baccalà alla Provenzale . *ivi*
Baccalà alla Maitre d' Gotel . 272
Baccalà al Fiore di Latte . *ivi*
Baccalà all' Agresto . *ivi*
Baccalà alla Besciamella . 273
Baccalà al Butirro nero . *ivi*
Baccalà alla Mostarda . *ivi*
Baccalà in Bignè . *ivi*
Baccalà al Gratino . 274
Baccalà alla Biron . *ivi*
Baccalà Agro dolce . 275
Baccalà al Culì di Pomidoro . *ivi*
Baccalà alla Roberta . *ivi*
Baccalà in diverse maniere alla Burgioese . *ivi*
Salamone sfumato in Cassettine . 276
Salamone salato all' Olandese . 277
Salamone salato a diverse Salse , e Ragù . *ivi*
Insalatina di Salamone salato . 278
Aringhe salate alla Senteminult . *ivi*
Aringhe sfumate all' Erbe fine . *ivi*
Filetti di Aringhe salate, o sfumate in Bignè . 279

Fi-

Filetti di Aringhe salate, o sfumate, a diverse Salse. *ivi*
Tarantello a diverse Salse, e Ragù. 280
Tarantello in diverse maniere. *ivi*
Alici salate alla Perla. 281
Crostini al Canapè. *ivi*
Crostini di Alici salate all' Erbe fine. 282
Alici salate in Cassettina di carta. *ivi*
Alici salate in Cassettine di pane. 283
Insalatine di Tonno sott'olio, e sotto aceto. *ivi*
Crostini Agro-dolci di Pesci salati. *ivi*

CAPITOLO QUARTO.

Delle Vivande da riservirsi sulla Mensa, del Modo di conservare diverse sorta d'Erbe, e della Farina de' Pomi di Terra, ed una Spiegazione generale de' termini Francesi.

Delle Vivande da riservarsi sulla Mensa. 285
Coscie di Polleria diversa alla Roberta. *ivi*
Coscie di Polleria diversa alla Tartara. 286
Salmì di vario Selvaggiume. *ivi*
Emensè di vario Selvaggiume. 287
Ascì in diverse sorta di Carni. 288
Marinate di varie sorta di Carni. 190
Insalatine diverse sì di Carni, che di Pesci. *ivi*
Besciamelle di varie specie al Forno. 291
Bianchette di varie Carni, e Pesci. 292
Emensè di Vitella alla Besciamella. 293
Formaggio di Cappone. 294
Santeminult di varie specie di Polleria, e Pesci. *ivi*

Emensè di Petti di diversa Polleria, e di diverse Carni. 296
Tartare diverse di Polleria, ed altre Carni. 297
Malbrè di ogni sorta di Carni. *ivi*
Crocchetti diversi. 298
Besciamelle diverse per Ripieno. 299
Atelette diverse. *ivi*
Fritture diverse al Sole. *ivi*
Ripieni diversi per Cappelletti, Tortellini, e Ravioletti. 300
Variazioni delle Salse, Ragù, e Guarnizioni. *ivi*
Variazione de' Pesci al Corto-brodo. 304
Variazione de' Pesci Fritti. 305
Modo di conservare diverse sorta d'Erbe. 307
Sparagi. *ivi*
Carciofi. 308
Fagiolettl Verdi. 310
Piselli fini. 311
Tartufi. *ivi*
Prugnoli. 312
Funghi. *ivi*
Cedrioli, e Cedrioletti. 314
Olive. *ivi*
Carote rosse. 315
Capperi. *ivi*
Sugo di Agresto. *ivi*
Farina de' Pomi di Terra. 316
Altro Modo per lievitare il Pangiallo. 317
Marmellade diverse. *ivi*
SPIEGAZIONE GENERALE.
De' Termini Francesi. 318

IL FINE.